

VISIT...

LANZAROTE
Caliente.COM

Департамент межрегиональных и внешних связей,
туризма, торговли и услуг Правительства Вологодской области
ЗАО Торговый Дом «Ворота Севера»

ПЕСНАЯ КУХНЯ ВОЛОГОДЧИНЫ

Вологда
2004

ВВЕДЕНИЕ

Каждый гектар леса, независимо от того, где он находится,— величайший клад Земли, нужный всему человечеству. Лес — главное природное богатство вологодской земли. Уникальность этого богатства заключена в самовозобновлении даров леса. Именно даров, ибо при разумном отношении к лесу он становится щедрой кладовой, непрерывно поставляющей человеку самые разнообразные продукты питания и многие другие полезные вещи.

Сколько существует человек, столько же существует и охотничий промысел. Исчезали с лица земли целые народы, создавались и разрушались цивилизации, и только страсть к охоте осталась такой же, как и тысячи лет назад. Когда-то охота была основой жизни человека. По мере развития земледелия и скотоводства роль ее уменьшилась. Но до сих пор осталась определенная группа людей на всех континентах, во всех странах, которые считают ее смыслом жизни и своим хобби.

Животный мир нашей области представлен типичными таежными видами охотничьих животных. В лесах обычны лось, медведь, кабан, заяц, глухарь, тетерев, рябчик. Реки и озера богаты рыбой. Охотничий и рыбный промыслы на протяжении сотен лет были традиционным занятием местного населения. Численность некоторых видов зверей (медведь) максимальная в Европейской части России. В Вологодской области насчитывается до 20 тысяч лося, до 8 тысяч кабана, до 5 тысяч медведя. Ежегодно планируемый отстрел до 10 процентов каждого вида.

Что же касается русской охотничьей кухни, то она, естественно, существовала и существует — каждая удачная охота сопровождалась соответствующей трапезой и желанием приготовить из дичи что-то особенно вкусное и необычное.

Русская кухня изобилует разнообразием закусок, первых и вторых блюд из мяса дичи.

Блюдо из собственноручно добытой дичи всегда кажется вкуснее, чем из мяса, купленного в магазине.

Конечно, блюда из мяса дичи можно приготовить так же, как кушанье из домашней птицы. Однако блюда из дичи отличаются специфическим горьковато-сладким привкусом. В них добавляют дикие плоды, ягоды, сахар. Но следует помнить, что вкус блюда зависит, в первую очередь, от качества мяса и правильного режима его приготовления.

Многие рецепты деликатесных блюд из дичи, существовавшие на протяжении многих веков, в наше время утрачены.

Дары вологодских лесов и водоемов (грибы, ягоды, рыба) постоянно присутствуют в меню предприятий питания области. В последние годы предприятия все чаще используют в рационе и мясо диких животных (лося, кабана и прочей дичи).

В результате работы, проведенной по исследованию литературных источников, охотничьих и кулинарных справочников, подготовлен данный сборник деликатесных блюд из мяса охотничьих животных, рыбы и грибов Вологодской области, в котором представлены рецепты приготовления блюд из дичи в домашних и походных условиях.

ЦЕННОСТЬ МЯСА ДИЧИ

Мясо животных является важнейшим продуктом питания человека, так как в нем оптимально сочетаются полноценные белки, а также жиры, экстрактивные вещества, минеральные соли, редкие металлы, ферменты и витамины. Мясо диких животных, обитающих на свободе, ведущих подвижный образ жизни и питающихся более разнообразно, превосходит по набору незаменимых аминокислот, минеральных веществ и витаминов мясо домашних. Отличается оно и по характеру отложений жира. У диких животных, даже вполне упитанных, основной жир откладывается под кожей и на внутренних органах, у домашних — на межмышечных включениях, что и определяет большую сочность и нежность их мяса. За счет сильного развития соединительной ткани и характера отложений жира у диких животных мясо почти всегда несколько жестковато. Для того, чтобы оно сделалось мягче, его вымачивают в столовом уксусе (маринаде), а перед жареньем или тушением обычно шпигуют полосками свиного сала.

Мясо диких животных, постоянно питающихся свежей растительностью и другими естественными кормами, обладает не только отличными вкусовыми качествами, но и выгодно отличается от мяса домашних животных наличием таких витаминов, как А, РР, витаминов группы В, качеством и количеством солевого состава.

Иногда хищник, поймав жертву (например, соболь — белку, горноста́й — полевку, ястреб — мелкую птицу), съедает или расклевывает только голову добычи, лакомясь мозгом. Оказывается, мозги — самая ценная питательная часть организма животного. Они содержат (в гораздо больших количествах, нежели мясо) особые липиды, в том числе и жироподобный лецитин — антисклеротическое вещество, нормализующее обмен холестерина в организме, а у животных, кроме того, служащее стимулятором половой функции.

Несмотря на то, что шея наименее питательна, нельзя не упомянуть о расположенных в ней железах внутренней секреции — щитовидной и паращитовидной. В составе гормонов эти железы выделяют йод, имеющий большое значение для обмена веществ в организме. «Кладовой» витаминов по праву считается печень. Витамин В₂, например, в печени содержится в 20 раз, а витамина А — в 1000 раз больше, чем в мышечной ткани. Считают, что 25 граммов печени способны удовлетворить суточную

потребность взрослого человека в витамине А и ряде витаминов группы В. Особенно вкусна, нежна и питательна печень лося.

Нежное белое мясо куриных птиц (в том числе куропаток, тетерева и др.) отличается высоким содержанием белка и экстрактивных веществ; оно богато неорганическими солями железа, стимулирующими кроветворение, служит источником столь нужных детям витаминов (рибофлавин, никотиновая кислота). Мясо водоплавающей дичи (утки, гуси и пр.) обильно насыщено жиром и по калорийности вдвое превышает мясо куриных. Ассортимент естественных кормов, потребляемых этой дичью, придает мясу многих птиц (рябчик, глухарь) своеобразный, неповторимый и столь высоко ценимый знатоками вкус и аромат.

ХРАНЕНИЕ МЯСА ДИЧИ

Обычно охотники носят пернатую дичь, подвешивая ее к поясу, не только и не столько потому, что хвастаются добычей, сколько потому, что она обдувается ветром и быстрее остывает, обсыхает и дольше сохраняется свежей. В жаркую погоду непотрошенная пернатая дичь может сохраняться не более 10 часов, а дичь в рюкзаке или в полиэтиленовом пакете быстро портится.

Пернатую дичь необходимо сразу же потрошить. Промывать водой и солить тушку изнутри не следует. Выпотрошенная пернатая дичь летом может сохраняться в течение суток. Желая сохранить добычу двое-трое суток, в выпотрошенную тушку кладут ветки можжевельника, ели или листья крапивы. А еще лучше — очищенную и разрезанную пополам луковицу или несколько очищенных долек чеснока. Лук или чеснок, нарезанные дольками, вводят в пищевод через клюв. Для сохранения пернатой дичи можно использовать также сухую горчицу, засыпая ее не только внутрь тушки, но и под перо, при этом обильно посыпают голову. Непотрошенная дичь в перо долго сохраняется в морозильной камере холодильника.

У зайца следует сразу же отжать мочу. Для этого, подняв тушку за передние лапы, энергично проводят ладонью вниз по брюшку. Непотрошенная тушка зайца может сохраняться в прохладном месте два-три дня, выпотрошенная, но в шкуре — около недели. Если мясо не сразу поступает в кулинарную обработку, тушку надо выпотрошить не снимая шкуры и заморозить.

Отстрелянные дикие копытные животные должны быть немедленно обескровлены и выпотрошены. Если лося не выпотрошить в течение трех часов после отстрела, то мясо приобретает неприятный запах, а спустя более продолжительное время оказывается совершенно непригодным в пищу.

Мясо только что добытого животного жесткое и сухое, только через 12—24 часов оно «созревает» и становится сочным и ароматным. Причина такого изменения — химические процессы, возникающие под влиянием находящихся в мясе ферментов. Поверхность «созревшего» мяса покрывается подсохшей корочкой, защищающей его от порчи. С такой корочкой мясо может храниться в прохладном месте трое-четверо суток. В торговой сети пернатая дичь и мясо диких животных чаще всего хранятся в замороженном виде. Из правильно сохраненного мяса при разрезе выделяется сок. Мясо надолго сохранит обычный запах и останется упругим и эластичным, если в него положить можжевеловые ягоды. Чтобы начинка не вываливалась, тушки зашивают толстыми нитками или зашпиливают тонкими острыми лучинками.

СОУСЫ, ПРИПРАВЫ И САЛАТЫ К ДИЧИ

Ассортимент соусов велик. Основой большинства соусов для дичи служит бульон. На мясном бульоне готовят красный, белый, томатный и другие соусы. Они придают пикантный вкус, аромат, неповторимую прелесть любому блюду.

Основные ингредиенты соусов, приготовление которых описывается ниже,— это мясной сок (отвар) и пассировка.

Мясной сок. Очищенные от мяса кости промывают в холодной воде, дробят вручную или на костедробилке, обжаривают с кореньями в духовом шкафу примерно один час при температуре 160°C, затем заливают холодной водой (из расчета 2,5 л на 1 кг костей) и варят в течение 8—12 часов на небольшом огне. С поверхности кипящей жидкости надо периодически снимать жир. После этого костный бульон процеживают сквозь сито. Готовый сок должен быть прозрачным, темно-коричневого цвета, иметь вкус крепкого бульона с ароматом кореньев.

Продукты для одного литра сока, г: костей (говяжьих, лосиных, кабаньих, птичьих) — 1000, лука — 20, моркови — 20, сельдерея — 15, петрушки — 15.

Пассировка — обжаривание пшеничной муки в жире.

Белая пассировка.

Во избежание пригорания муки необходимо иметь посуду с толстым дном, например сотейник. В растопленный жир всыпают просеянную пшеничную муку, затем прожаривают при постоянном помешивании лопаткой до светло-желтого цвета.

Продукты на 100 г пассировки, г: муки — 60, жира — 50.

Красная пассировка.

Готовится так же, как и белая, но муку жарят несколько дольше — до светло-коричневого цвета.

Сухая пассировка.

Муку жарят без жира на сковороде или противне в течение 20—30 минут, помешивая веселкой. Готовая сухая пассировка имеет светло-желтый цвет.

Холодная пассировка — это сырая мука, смешанная с жиром. Используется при приготовлении небольшого объема соуса. На 100 г жира берется 120 г муки.

Продукты на 1 литр мясного соуса: надо взять готовой пассировки, г: белой и красной — по 100, сухой — 60, холодной — 110.

Красный соус (основной)

Готовят из мясного сока с добавлением красной пассировки, томата-пюре и кореньев. Он служит основой, на которой, добавляя различные приправы, можно приготовить ряд других мясных соусов.

В подогретый до 80°C мясной сок при непрерывном помешивании добавляют пассировку и продолжают мешать до полного исчезновения комков. Затем кладут томат-пюре и пассированные корни. Смесь варится при легком кипении 2 часа. Во время варки снимают пену и жир. Соус заправляют солью, лавровым листом, перцем, процеживают сквозь сито и вновь проваривают на огне 3 минуты. Готовый соус должен иметь темно-коричневый цвет, слегка кисловатый вкус и аромат жареных кореньев. Для пикантности в красный соус можно добавить 100 г сухого красного вина.

Продукты на 1 литр соуса, г: мясной сок — 1000, пассировка красная — 100, томат-пюре — 100, петрушка — 30, морковь — 30, лук — 20, сельдерей — 20, жир — 50, соль — 8, перец черный — 1 горошина, половинка лаврового листа.

Для приготовления производных соусов в соус красный основной добавляют лук, грибы, соленые огурцы, вино, горчицу и другие продукты, которые придают своеобразный вкус и обуславливают название соуса.

Кисло-сладкий соус

Промытые и очищенные овощи и зелень мелко шинкуют и пассируют в жиру. Вливают красное вино, и всю массу выпаривают на треть общего объема. Затем разводят красным соусом и варят 15 минут. После этого добавляют черносмородиновое варенье. Соус процеживают сквозь сито и вновь доводят до кипения. Цвет готового соуса — темный, вкус — кисло-сладкий, запах — красного вина и черной смородины. Подают к блюдам из мяса и дичи.

Продукты на 1 литр соуса, г: красного соуса — 1000, красного вина — 100, черносмородинового варенья — 100, лука — 30, петрушки — 30, моркови — 30, сельдерея — 3, жира — 50.

Томатный соус

Готовят из свежего или консервированного томата с добавлением белой пассировки и мясного сока. Варят на медленном огне в течение часа, обязательно снимая верхнюю накипь. Затем все процеживают. Для аромата можно влить 100 г белого виноградного вина.

Продукты на 1 литр соуса, г: мясной сок — 800, пассировка белая — 70, томат-пюре — 30, морковь — 30, петрушка — 30, лук репчатый — 50, жиры — 80, соль — 8, черный перец — 1 горошина, лавровый листик.

Соус провансаль (горячий)

Это разновидность томатного соуса с добавлением лука, грибов и чеснока. Подается к блюдам из дичи.

Шинкованный лук пассируют на масле, затем добавляют мелко нарезанные грибы, разводят томатным соусом и заправляют растертым чесноком. Цвет соуса темно-коричневый, вкус острый, с запахом грибов и чеснока.

Продукты на 1 литр соуса, г: соус томатный — 800, грибы свежие — 200, лук репчатый — 150, масло прованское (можно подсолнечное) — 50, чеснок — 15.

Белый соус (основной)

Готовят на говяжьем, лосином или курином бульоне с белой пассировкой. Служит основой для приготовления различных белых соусов.

Белую пассировку постепенно разводят процеженным бульоном при температуре 80°C, постоянно помешивая лопаткой, чтобы не было комков. Коренья пассируют, добавляют в соус, и всю массу варят 40—50 минут на легком огне при периодическом помешивании. Накипь и жир снимают с поверхности жидкости. Затем соус процеживают. Его цвет должен быть белым с желтоватым оттенком, вкус — крепкого мясного бульона. Если белый соус готовят как основу для приготовления других соусов, то его охлаждают и ставят в холодильник.

Продукты на 1 литр соуса, г: бульон — 1000, белая пассировка — 100, корень петрушки — 25, лук — 25.

Белый яичный соус

Подается к мясным блюдам (рябчикам, тетеревам и куропаткам). Взбитые яичные желтки соединяют со сливочным маслом. Добавляют 50 г чистого бульона и при непрерывном помешивании все это варится до исчезновения комков. Затем в эту однородную массу небольшими порциями вливают разогретый белый соус, все время помешивая. После этого соус заправляют солью, перцем, лимонной кислотой и процеживают. Цвет готового продукта белый с желтоватым оттенком, вкус кислый, запах яиц и мясного бульона.

Продукты на 1 литр соуса, г: соус белый — 900, масло сливочное — 200, лимонная кислота — 2, яичные желтки — 4 шт. Для аромата можно всыпать щепотку порошка мускатного ореха.

Соус паровой

Разновидность белого соуса. Подается к блюдам из мяса диких копытных животных и пернатой дичи.

Жидкость, в которой припускалась дичь, выпаривают ровно на половину объема, сливают с белым соусом и кипятят 20—30 минут. После этого добавляют предварительно прокипяченное вино, вливают горячее топленое масло, солят, заправляют лимонной кислотой и перцем. Готовый соус процеживают сквозь сито или полотно.

Соус смородиновый с апельсинами (к дичи)

Продукты: 650 г смородинового джема или желе домашнего приготовления, 1 стакан красного вина, 3/4 стакана апельсинового сока.

Смородиновый джем развести вином и апельсиновым соком. Снять цедру с апельсинов, из которых готовился сок, нарезать мелкой соломкой. Сварить в небольшом количестве воды и добавить в соус. Соус к мясу дичи подать отдельно в соуснике холодным.

Соус из красной смородины (к дичи)

Протереть сквозь сито 200 г очищенной от веточек и листьев красной смородины, влить 1/2 стакана красного вина, прибавить немного соуса, получившегося при жарении мяса, добавить 1/2 стакана сахара, щепотку молотой корицы и 1 ч. ложку крахмала, разведенного ст. ложкой холодной воды. Соус прогреть до кипения на слабом огне и слегка проварить до загустения. Использовать по вкусу горячим или холодным.

Соус из вишен

Крупные спелые вишни протереть сквозь сито, чтобы получилось 3/4 стакана вишневого пюре. Добавить стакан сахара или 1/2 стакана меда и проварить на слабом огне до загустения. Добавить к пюре из вишен полтора стакана соуса от жаркого из дикого кабана или другой дичи, 2—3 кусочка жженого сахара, 4—5 крупно истолченных гвоздик, молотую корицу по вкусу, 1 ч. ложку крахмала (картофельной муки), разведенного 1 ст. ложкой холодной воды. Соус вскипятить, протереть сквозь сито, влить 1/2 стакана мадеры или красного вина. Использовать холодным к горячему жаркому из дичи.

Соус из шиповника

Продукты: 500 г повидла или густого варенья (без целых ягод) из шиповника, 300 г красного вина, 200 г коньяка, по 1 среднему лимону и апельсину.

Повидло развести вином, тщательно взбивая проволочным венчиком, влить коньяк и свежий сок из лимона и апельсина. Снять с апельсина и лимона цедру, мелко нарезать или пропустить через мясорубку, прокипятить в небольшом количестве воды около получаса, доведя до

полной мягкости. Затем слить остатки воды, а готовую цедру соединить с подготовленным повидлом и хорошо перемешать. Холодный соус подать отдельно в соуснике к горячему мясу дичи.

Соус из свеклы (к зайчатине)

Испечь в духовке 3—5 корнеплодов красной сладкой свеклы. Отдельно на сковороде приготовить белую пассировку из 1 ст. ложки топленого масла и 1/2 ст. ложки муки, развести 1 стаканом бульона.

Добавить 1/2 стакана сметаны, очищенную и мелко нарубленную свеклу, заправить по вкусу солью, сахаром и уксусом. Всю массу хорошо проварить, тщательно растереть или протереть сквозь сито. Густота соуса регулируется мукой и сметаной.

Восточный соус (к жареной дичи)

Очистить от семян 6—8 стручков сладкого красного или зеленого перца, вымыть и пропустить через мясорубку вместе с 3—4 луковичками, 2—3 дольками чеснока. Затем протушить на слабом огне 15 минут, добавив в соус 1 ст. ложку растительного масла. Заправить соус по вкусу солью, сахаром, молотым черным перцем, влить 1 ст. ложку некрепкого уксуса и хорошо перемешать. Использовать соус горячим или холодным по вкусу.

Брусничный соус

500 г брусничного повидла или домашнего варенья с протертыми ягодами брусники, полтора стакана красного вина, 200 г коньяка, по 1 шт. лимона и апельсина.

Соус готовят так же, как соус из шиповника, добавив по желанию сок апельсина и лимона. Цедру не добавлять. Соус подать хорошо охлажденным к жареному или запеченному горячему мясу дичи.

Соус из перца (старинный рецепт)

Поджарить до золотистого цвета 2 ст. ложки муки, развести мясным бульоном или костным отваром и слегка проварить. Отдельно проварить в стакане столового уксуса среднюю луковицу, нарезанную толстыми

кружочками, и ст. ложку молотого черного перца. Варить соус около 10 минут, затем смешать с мучной заправкой и варить на слабом огне еще 10—12 минут, по вкусу посолить и протереть сквозь сито или процедить. Подавать в соуснике к холодной дичи.

Соус из анчоусов

Продукты: 1 ст. ложка масла, горсть мелко нарубленных свежих грибов, 3 очищенных от косточек и растертых анчоусов (соленой или маринованной кильки), 3 ломтика лимона без зернышек, лавровый лист, полная ст. ложка муки.

Все продукты смешать, развести 2,5 стаканами бульона или разведенного кипятком сока, получившегося при жарении дичи. Проварить соус на слабом огне до густоты по вкусу, процедить. Подать горячим или холодным к блюдам из водоплавающей или болотной дичи.

Соус горчичный

Смешать вместе 2 ст. ложки оливкового или подсолнечного масла и 3 ст. ложки (без верха) порошка горчицы, тщательно растереть, влить чайную чашку холодной воды, слегка посолить и вскипятить. Соус подать холодным к блюдам из любой дичи.

Польский можжевельный соус (к жаркому из дичи)

2 ст. ложки измельченных остатков дичи, 50 г копченостей, луковица, ст. ложка измельченных сушеных ягод можжевельника, 1/2 моркови, 1/4 корня сельдерея, стакан бульона, по 30 г муки и сливочного масла, 1/2 стакана сухого белого вина, ч. ложка томата-пюре (по желанию).

Мелко изрубить дичь, тонкой соломкой нашинковать корни и лук, все спассеровать в кастрюльке до подрумянивания. Затем влить бульон и проварить на слабом огне в течение часа, добавляя при необходимости еще немного бульона. Из муки и масла приготовить светлую заправку, соединить с кореньями и луком и добавить измельченные сухие ягоды можжевельника, все вскипятить и протереть сквозь сито. Влить в соус вино, по вкусу посолить и заправить лимонным соком. По желанию можно добавить томат-пюре.

Томатный соус

(к дичи)

Свежие помидоры перебрать, удалить плодоножки, хорошо промыть, нарезать на дольки и припустить на слабом огне. Затем протереть массу сквозь сито и уварить до нужной густоты. Заправить горячий соус солью, молотым острым черным и красным перцем, сахаром и сливочным маслом. После заправки соус не кипятить. Использовать соус холодным или горячим по вкусу.

Охотничий соус

(к дичи)

500 г грибов, 100 г сливочного масла, луковица, 200 г белого вина, 250 г томатного соуса, 250 г мясного сока, зелень петрушки.

Подготовленные грибы разных сортов мелко изрубить, спассировать в масле, добавить мелко нарезанный лук, вино и томатный соус. Варить до загустения, добавляя понемногу мясной сок, оставшийся при жарении дичи, и (по желанию) протереть сквозь сито. Готовый соус посыпать рубленой зеленью петрушки.

Соус сметанный

1 ст. ложку муки слегка поджарить с 1 ст. ложкой масла, развести 1 стаканом горячего бульона (мясного или овощного), положить сметану и варить 5—10 мин. на слабом огне. По окончании варки прибавить соль, кусочек масла, перемешать.

На 100 г сметаны — по 1 ст. ложке муки и масла. Соус подавать к биткам, котлетам, жареной печени дичи.

Черносмородиновый соус

750 г красного соуса основного, 100 г красного вина, 200 г бульона, 70 г сливочного масла, 150 г варенья, 200 г костей, по 10 г петрушки и эстрагона, 2 лавровых листка, соль, перец.

Кости свиных ножек измелчить, прожарить, залить красным вином и бульоном. Добавить петрушку, лавровый лист, перец, эстрагон и черносмородиновое варенье. Варить 20—25 мин., соединить с красным соусом, кипятить еще 8—10 мин. Посолить, процедить, заправить сливочным маслом.

Грибной соус

50 г сушеных грибов, 40 г муки, 100 г масла топленого или подсолнечно-го, 300 г лука, 1 л воды.

Муку спассировать до коричневого цвета, развести грибным бульоном, перемешать, посолить, кипятить 7—10 мин. Добавить вареные мелко нарезанные грибы и пассированный лук.

Соус с красным вином и чесноком

Влить в кастрюлю 200 г виноградного уксуса, положить 150 г ветчинных костей, 50 г лука, 60 г сельдерея и петрушки, 5 г чеснока, соль, перец и варить 15—20 мин. Затем влить 800 г красного соуса основного и варить до консистенции сливок. Соус процедить, влить 100 г красного вина, вскипятить еще раз.

Приправа ягодная

1/2 стакана сушеной брусники и черники, полтора стакана кипятка, 1 ч. ложка или меньше, по вкусу, кристаллов лимонной кислоты, 4—5 ку-сочков сахара-рафинада или 5 ст. ложек сахарного песка.

Сушеные ягоды залить крутым кипятком, плотно закрыть посуду крышкой, дать хорошо разбухнуть и остудить. Добавить лимонную кислоту и сахар, хорошо размять ягоды, протереть сквозь редкое металлическое сито и размешать. Влить при необходимости еще немного холодной кипяченой воды и дать постоять при комнатной температуре 2—3 дня, чтобы масса слегка окисла. Подать холодную приправу в соуснике к жареной или запеченной (горячей либо холодной, по вкусу) дичи.

Приправа клюквенная

Свежие ягоды клюквы и черники в равных по весу количествах тщательно протереть сквозь металлическое сито, выжимки залить небольшим количеством воды и отварить, добавив по вкусу мед или сахар. Полученный горячий отвар процедить, смешать со свежей ягодной массой и дать постоять 1—2 дня при комнатной температуре до легкого закисания. Подать приправу холодной к горячему мясу крупной дичи.

1349371₁₇

Приправа чесночная (к дичи)

Растереть в миске 4 больших дольки чеснока, добавить понемногу, продолжая растирать, 1 сырой желток и 1/4 стакана растительного масла, приправить соком лимона и солью по вкусу, влить 1 ч. ложку ледяной воды. Масса должна получиться достаточно густой.

Приправа из брусники и хрена

Смешать вместе 4 ст. ложки маринованной или моченой брусники и 2 ст. ложки тертого хрена и тщательно растереть. Можно протереть получившуюся смесь сквозь редкое сито. Настаивать не менее суток и подать к мясу дичи хорошо охлажденной.

Приправа чесночно-ореховая

300 г очищенных ядер грецких орехов, 1/2 крупной головки чеснока, 3/4 стакана сока кислого неспелого винограда, граната или ежевики либо смеси этих соков, 3/4 стакана крепкого бульона из мяса пернатой дичи или домашней птицы, 2 ч. ложки острого красного молотого перца, 1 ч. ложка шафрана (при наличии), 1/2 стакана рубленой зелени кинзы или другой, по вкусу, соль.

Орехи истолочь с солью, рубленой зеленью и чесноком и хорошо растереть в однородную массу. Добавить шафран и постепенно, тщательно растирая, разводить холодным бульоном. Затем так же постепенно прибавить кислый сок. Подать хорошо охлажденный соус к холодному жареному или запеченному мясу дичи.

Приправа лимонная с яйцом (к дичи)

Размять вилкой 3 крутых желтка или 2 крутых яйца, добавить 3/4 ч. ложки соли, 1/4 ч. ложки молотого черного перца и влить тонкой струйкой 3/4 стакана оливкового масла, постоянно размешивая и растирая массу. Продолжая растирать массу, добавить 1/4 стакана лимонного сока или 3%-го уксуса и взбить массу до кремообразного состояния.

Приправа лимонная с медом (к дичи)

Тщательно перемешать 100 г лимонного сока и 100 г жидкого меда, добавив 4—5 ст. ложек холодной кипяченой воды, и проварить на слабом огне 3—5 минут. Добавить 1 ч. ложку растопленного сливочного масла, хорошо размешать и слегка охладить, чтобы приправа осталась теплой.

Острая приправа

Смешать в кастрюльке 100 г томатного сока, 25 г уксуса, 25 г меда, 2 измельченных дольки чеснока, 1/4 ч. ложки соли, молотого черного и острого красного перца по вкусу. Проварить под крышкой 10 минут, охладить и подать к жаркому из дичи.

Приправа из хрена (к дичи) (старинный рецепт)

Натереть на мелкой терке 200—250 г очищенного корня хрена и, переложив его в ситечко, ошпарить кипятком. Отдельно в кастрюльке растопить 50 г сливочного масла, положить подготовленный хрен и хорошо обжарить. Добавить сливки, чтобы получился густой кремообразный соус, прогреть его до кипения, но не кипятить. Приправить соком 1 лимона, солью и сахаром по вкусу. Можно также заправить горячий соус 1 сырым желтком. Подать хорошо охлажденным, лучше приготовить соус заранее, хотя бы за сутки.

Салат из капусты со сметаной

Очистить от верхних зеленых листьев 5—6 головок листового салата, тщательно перебрать остальные листья и хорошо промыть их под холодной проточной водой. Крупные листья разрезать на 2—3 части, мелкие — взять целыми, по вкусу посолить и оставить на 20—30 минут.

Для заправки: хорошо растереть 2 крупных желтка, слегка посыпать солью и сахаром, залить 1 стаканом свежей сметаны, 2—3 ложками уксуса и всыпать мелко нарезанную зелень укропа.

Заправку хорошо перемешать, положить в нее подготовленные листья салата, прибавить 1—2 очищенных и нарезанных тонкими ломтиками свежих огурчика. Переложить в салатник, украсить дольками или четвертинками крутых яиц и перед подачей на стол хорошо охладить.

Салат с горчичным соусом

Для заправки: положить в салатник 1 ст. ложку готовой столовой горчицы, растереть ее с двумя крупными желтками, заправить по вкусу солью, уксусом, молотым черным перцем и сахаром, влить 2—3 ст. ложки растительного масла и все тщательно перемешать.

Положить в заправку подготовленные, как в предыдущем рецепте, небольшие листья зеленого салата и осторожно перемешать. Подать салат хорошо охлажденным.

Старопольский салат из огурцов

Очищенные молодые огурчики с мелкими семечками тонко нашинковать, слегка посыпать солью и спустя несколько минут отжать сок.

Приготовить заправку: к 1/2 стакана сметаны прибавить сок половины лимона, 1/2 ч. ложки сахарной пудры, соль по вкусу и 1 полную ч. ложку измельченного укропа.

Подготовленные огурцы залить заправкой, посыпать 1/4 ч. ложки молотого черного перца и поставить не менее чем на полчаса в холодильник.

Маринованная свекла по-старопольски

Красную сладкую свеклу (10 шт. или больше) в кожуре испечь в духовке. Дать хорошо остыть и нарезать тонкими ломтиками или нашинковать. Залить свеклу винным уксусом, разведенным с холодной кипяченой водой, прибавить ст. ложку ошпаренного кипятком тмина, 4—5 ст. ложек тертого хрена. Можно приготовить заправку для свеклы, взяв сок 1 лимона, прибавив 1/2 стакана сырого свекольного кваса и рюмку красного сухого вина,— так свекла приобретет более нежный вкус. Подготовленную свеклу уложить в стеклянную банку или глиняный горшок, залить холодной заправкой, чтобы жидкость покрывала свеклу на 4—5 см, и поставить в холодное место на 2 дня.

Салат из картофеля

Картофель отварить в кожуре, слегка подсолив воду, охладить, очистить, нарезать ломтиками. Заправить 3 ст. ложками оливкового или подсолнечного масла, 2 ст. ложками уксуса (лучше винного), солью, молотым перцем и рубленой зеленью. Хорошо перемешать, охладить и подать к жаркому из пернатой дичи.

Салат из печеной свеклы

Красную сладкую свеклу тщательно вымыть щеткой и запечь в духовке, завернув каждую в фольгу, затем охладить, нарезать тонкими ломтиками и уложить в салатник. Заправить свеклу оливковым или свежим душистым подсолнечным маслом и винным уксусом, посолить, поперчить (все по вкусу). Если при запекании свеклы в фольге остался свекольный сок, его можно добавить в заправку салата. Салат осторожно перемешать и засыпать сверху рубленой зеленью.

Свекла маринованная по-старорусски

Испечь в духовке красную сладкую свеклу (можно в фольге), очистить, нарезать тонкими ломтиками и сложить в банку, пересыпая тертым хреном. Отдельно вскипятить уксус с лавровым листом, горошинами черного и душистого перца и гвоздикой. Залить подготовленную свеклу горячим или остывшим маринадом (горячим — на 3 часа, остывшим — на сутки). Крепость уксуса — по вкусу.

Маринованные овощи

К блюдам из дичи хорошо подать салаты-ассорти из разных маринованных, квашеных и соленых овощей: капусты, цветной капусты, огурцов, патиссонов, тыквы, грибов. К дичи также подают моченые или маринованные фрукты: яблоки, сливы и др.

МАРИНОВАНИЕ И ШПИГОВАНИЕ МЯСА ДИЧИ

Мясо диких животных и птиц перед приготовлением шпигуют и маринуют, чтобы уменьшить жесткость, улучшить вкус мяса, устранить или ослабить нежелательный запах, добавляя в маринад различные специи и приправы. Маринуя мясо дичи не следует увлекаться количеством и набором пряных смесей, чтобы сохранить присущий ему естественный аромат и специфический вкус. Маринуется только мясо, предназначенное для жарения, запекания и тушения. Мясо дичи, используемое для варки, не маринуется.

Следует приготовить столько маринада, сколько нужно, чтобы полностью покрыть мясо. Выдерживать мясо в маринаде необходимо под небольшим прессом, чтобы оно не выступало над поверхностью жидкости.

Для пернатой дичи куриных пород в маринад добавляется минимальное количество специй, а вместо уксуса используется сухое вино. Ошипанную и выпотрошенную мелкую дичь целыми тушками выдерживают в маринаде либо просто в холодной воде с луком и чесноком (крупную 6—7 часов, а мелкую 2—3 часа). В крепком пряном маринаде обязательно надо выдерживать тушки нырковых уток и лысух, мясо которых имеет специфический запах, а также других водоплавающих птиц. Рябчиков, вальдшнепов, бекасов и дупелей не маринуют вообще.

Сроки маринования зависят не только от вида, но и от возраста дичи. Птицу рекомендуется мариновать до 24 часов, мясо зайца — до 2 суток, мясо диких копытных для вторых блюд — до 5 суток. Жесткое мясо старых животных требует более крепкого маринада и увеличения времени маринования. Маринад не только размягчает ткани мяса, но и в ряде случаев ослабляет нежелательный запах, например кабанов-секачей в период гона. Повторим, что из пернатой дичи в первую очередь рекомендуется вымачивать в маринаде нырковых уток и лысух. Из боровой дичи можно мариновать мясо старых глухарей и тетеревов, но с минимумом специй, чтобы не испортить специфический аромат и вкус лесной дичи.

Глухарей и тетеревов (вместо маринования), не ошипывая, предварительно можно зарыть в землю на сутки, обернув тушки в плотную ткань или бумагу. Тушки рябчиков и куропаток также не маринуют: перед приготовлением их кладут в холодное молоко, прогревают его почти до кипения, сразу же вынимают и затем готовят.

Мясо крупной и средней дичи необходимо разделить на куски, чтобы его легче было поместить в посуду (эмалированную или керамическую, но ни в коем случае не в медную). После маринования мясо дичи следует слегка обсушить полотенцем, нашить кусочками свиного сала длиной 3—5 см и дольками чеснока (по желанию) для придания ему аромата и сочности. Для этого острой деревянной палочкой надо сделать проколы вдоль волокон мяса и вложить в них ломтики сала и дольки чеснока и кореньев (количество по вкусу); предварительно ломтики сала можно обвалить в пряной смеси из толченого перца, гвоздики, майорана и можжевельных ягод, взятых в равных пропорциях.

Шпигуют, в основном, мясо диких копытных животных, взятое большим куском, мясистые куски зайца, крупную пернатую дичь. Мелкую и среднюю пернатую дичь, взятую целой тушкой, оборачивают тонкими

ломтиками свиного сала. Бекасов, дупелей и гаршнепов рекомендуется готовить непотрошенными, не употребляя лавровый лист, острые специи, лук и чеснок.

Простой маринад

Залить квасом, сывороткой, кефиром или снятым молоком мясо молодого зайца на 10—12 часов, а мясо старых животных — на 1—2 дня; можно также залить старое мясо холодной водой пополам с квасом с добавлением меда и лука по вкусу. Замаринованное мясо следует держать в прохладном месте.

Маринад для мяса лося, кабана

На 1 кг мяса — 0,5 л воды, 0,5 л 3%-го уксуса, 10 г соли, 5 г сахара, специи — черный душистый и острый перец, лавровый лист, гвоздика и ягоды можжевельника (все по вкусу).

Проварить специи в воде 8—10 минут, добавить соль, сахар, уксус, дать закипеть, затем процедить и охладить. Мясо дичи залить маринадом на 2—3 дня и поставить в холодное место.

Маринад

(для мяса молодых животных)

На 1 кг мяса — 0,5 литра красного сухого вина, 1/4 стакана уксуса, соль, сахар, немного растительного масла и специи: перец, лавровый лист, гвоздика, ягоды можжевельника, лимонные корки (все по вкусу).

Мясо натереть смесью измельченных специй, положить в эмалированную миску, залить вином, предварительно добавив в него растительное масло, уксус, соль, сахар, и поставить в холодное место на 1—2 дня.

После маринования мясо шпигуют салом и чесноком, затем жарят или тушат.

Горячий маринад

(для мяса дичи)

На 2 л воды — 2 ч. ложки соли, 2 лавровых листа, 2—3 гвоздики, 1/2 ч. ложки толченого мускатного ореха, 2—3 корня петрушки, 2—3 луковичи, 2—3 моркови, 5—6 долек чеснока, 1/2 стакана столового или виноградного уксуса.

Соль растворить в кипящей воде, добавить пряности, кружочки корня петрушки и проварить 3—5 минут. Затем положить нарезанный кольцами лук, нашинкованную соломкой морковь, чеснок, влить уксус, прогреть до кипения, слегка охладить и залить мясо горячим маринадом. Посуду с мясом накрыть крышкой и укутать, чтобы сохранить аромат маринада.

Холодный маринад с сухим вином

3/4 л красного или белого сухого вина, 1/2 стакана виноградного уксуса, 2—3 моркови, 2—3 нарезанных луковицы, 2 гвоздики, 2 лавровых листа, 3 дольки чеснока, по 1/2 ч. ложки тмина и молотого черного душистого перца, соль.

Маринад держать на слабом огне до выпаривания жидкости на 1/3 объема, затем охладить и залить им мясо дичи.

Холодный маринад чесночный

1 л красного вина, 1 л воды, 250 г уксуса, 50 г соли, 1 морковь, 1/4 головки сельдерея, 2—3 или больше (по вкусу) головки чеснока, 2 лавровых листа, по 10—15 горошин черного и душистого перца.

Очищенные и мелко нашинкованные овощи залить вином, водой и уксусом, прибавить соль и приправы для аромата (кроме чеснока), проварить на слабом огне 10—15 минут. Снять с огня, добавить мелко нарезанный чеснок, хорошо охладить и залить им мясо дичи.

Маринад для крупной дичи

1 стакан крепкого столового уксуса, 2 стакана воды, по 1 корню петрушки и сельдерея, 1 морковь, 1 луковица, 12 зерен душистого черного перца, 6 лавровых листьев, 6 бутонов гвоздики, 3 капсулки кардамона, 1/2 головки чеснока.

Коренья и лук мелко нашинковать, смешать с пряностями (кроме чеснока), залить уксусом и водой и вскипятить. Снять маринад с огня, всыпать в него мелко нарезанный чеснок и залить горячим маринадом подготовленное мясо крупной старой дичи. Для молодой дичи этот маринад можно использовать в холодном виде.

Маринад для дичи средней величины

2 стакана крутого кипятка, 1/2 ч. ложки кристаллов лимонной кислоты, 2 полных ч. ложки соли, ст. ложка сухой мяты, ст. ложка измельчен-

ных ягод можжевельника, 5—6 бутонов гвоздики, горсть измельченных веточек майорана (без зелени), 6 зерен душистого черного перца, луковица, 1/2 головки чеснока.

Все пряности, кроме чеснока, поместить в марлевый мешочек. Лук мелко нарезать, залить вместе с пряностями крутым кипятком и слегка проварить. В сильно нагретый маринад добавить мелко нарезанный чеснок, всыпать лимонную кислоту и дать настояться под крышкой, пока он полностью остынет. Прежде чем использовать, готовый маринад хорошо остудить в холодильнике или на льду.

Маринад по-старорусски

750 г уксуса, 2 ст. ложки (вровень с краями) соли, по 2 корня сельдерея, петрушки и моркови, средняя луковица, горсть горошин черного перца, горсть размятых листьев лаврового листа, мускатный орех (мускатный цвет), гвоздика, кардамон, корица, чеснок по вкусу.

Коренья мелко нашинковать, залить уксусом, добавить пряности и соль, вскипятить, охладить и использовать для маринования мяса дичи (крупной или средней). Можно приготовить такой же маринад, добавив к названным выше продуктам 3 стакана воды и взяв по 2/3 стакана соли. Такой маринад можно использовать не только для крупной, но и для мелкой дичи.

Маринад по-венгерски

2 л горячей воды, 300 г уксуса, по 1 моркови и корня петрушки, 1—2 лавровых листа, 10—12 горошин черного перца, 1/2 лимона, 1 ч. ложка соли, небольшая головка лука.

Коренья, лук и лимон нарезать кружочками, залить горячей водой, добавить соль, специи и прокипятить. Убавить огонь, налить в маринад уксус, слегка прогреть до закипания. Горячим маринадом можно залить мясо крупной или средней дичи.

Маринад (французская кухня)

В 0,75 л красного или белого сухого вина вливают полстакана виноградного уксуса, добавляют 2—3 моркови, 2—3 нарезанных луковицы, 1—2 гвоздики, 2 лавровых листа, 2 дольки чеснока, 4 горошинки душистого перца. Маринад доводят до кипения и на малом огне выпаривают жидкость на одну треть. Затем охлаждают, процеживают и заливают им мясо.

КАК РАЗДЕЛАТЬ ТУШИ КОПЫТНЫХ ЖИВОТНЫХ

Разделка туш диких копытных животных практически не отличается от разделки туш домашних животных.

При разделывании туш дичи отделяют следующие части: лопатку (переднюю ногу), шею, корейку, грудинку и окорок. Тушу вначале разрубает поперек на две части — переднюю и заднюю по контуру задней ноги, далее — по тазовой кости и между последним крестцовым и первым поясничным позвонками. При расчленении передней части туши последовательно отделяют лопатку, шею между последним шейным и первым спинным позвонком. Затем грудная кость разрубается вдоль по середине. Мякоть вдоль спины по обеим сторонам верхних остистых отростков позвоночника прорезают до основания ребер. После этого отделяют позвоночник и ребра у их основания сначала с одной, а потом с другой стороны. Каждую из двух половинок разделяют на две части — корейку и грудинку. Линия разреза проходит поперек ребер, параллельно позвоночнику. Длина ребер корейки не более 10 см.

При разделке крупной дичи спинно-грудную часть разрубает вдоль, точно посередине позвонков, на две части, затем отделяют грудинку вместе с хрящевыми сочленениями и ребрами (длина до 5 см), ребра перерубают параллельно позвоночнику. Заднюю часть разделяют на две части, разрубая посередине позвоночник и кости таза. Вырезку отделяют от мышц задней ноги, подрезая ее у позвоночника по всей длине, а позвоночник — от тазовой кости и мышц задней ноги.

При расчленении передней части кабаньей туши прежде всего отделяют лопатку, затем грудинку, а корейка прилегает к шее. При расчленении задней части кабаньей туши кости таза и крестцовые позвонки разрубает в продольном направлении и получают два окорока.

У копытных животных самое нежное мясо — вырезка. Ее обычно жарят. Для жаренья рекомендуются также верхние участки спинной и поясничной части. Для тушения и приготовления фарша годятся мясистые части передних и задних ног. Для варки следует брать грудинку и менее мясистые части передних и задних ног. Студни и бульоны готовят из голов, нижней части ног (рулек) и шеи.

Субпродукты (печень, сердце, почки, легкие, мозги, язык) диких копытных необходимо внимательно осмотреть. При обнаружении каких-либо патологических изменений лучше воздержаться от употребления.

Туши всех крупных животных (особенно медведь и кабан) должны быть подвергнуты ветеринарному контролю.

СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ИЗ МЯСА ДИЧИ

Варка

Это самый простой способ. Подготовленное мясо кладут в воду и варят до готовности. При этом получают отварное мясо (в качестве самостоятельного блюда) и бульон, который используют для приготовления супов и соусов. Мариновать мясо, предназначенное для варки, не следует. Для того, чтобы оно получилось более сочным, куски мяса кладут в кипящую воду и варят до готовности около 1,5—2 ч. Мясо будет мягче и вкуснее, если на 1 л бульона добавить ст. ложку лимонного сока. Отварное мясо можно затем полить растительным маслом и обжарить до образования корочки на сковороде или над углями костра. Для приготовления наваристого бульона мясо кладут в холодную воду и варят в течение более длительного времени. Чтобы приготовить бульон для супа, обычно на 1 кг мяса с костями рекомендуется брать 2—2,5 л воды.

Наиболее вкусные бульон и отварное мясо у пернатой дичи куриных пород (перепела, куропатки, рябчик, глухарь, тетерев).

Из диких копытных животных, добываемых в Вологодской области, для варки больше всего подходит мясо лося.

Тушение

Это распространенный способ приготовления блюд из дичи. Мясо тушат в небольшом количестве жидкости под крышкой на малом огне (стакан жидкости на 1 кг мяса). Желая придать блюду больше сочности и аромата, его заливают не водой, а бульоном, сметаной или сухим вином. Время приготовления тушеного мяса различно. Если мелкую пернатую дичь тушат 30—40 мин, то мясо лосей, глухаря 4—5 часов.

Перед тем как мясо класть в посуду для тушения, его обжаривают 1—2 мин в сильно разогретом жире или над костром до образования корочки. Для улучшения вкуса в блюдо кладут поджаренные лук и морковь, помидоры или томат-пасту, зелень, грибы, различные специи.

Для придания блюду необходимой консистенции и мягкого вкуса добавляют пшеничную муку. Муку предварительно пассируют, т. е. подсушивают на сковороде без жира или обжаривают на жире (чаще всего на сливочном масле). Слегка подсушенная или обжаренная мука сохраняет свой натуральный цвет, ее называют *белой пассировкой*. *Красная пассировка* получается при более сильном и длительном нагревании,

когда мука становится светло- или темно-коричневой. В походных условиях вместо пассировки муку можно растереть со сливочным маслом или развести в воде или бульоне. Не следует добавлять в блюдо предварительно не пассированную или не разведенную муку, так как это приводит к образованию комков.

Жарение

Жарят дичь на открытом огне или в духовом шкафу с добавлением жира. В качестве жаровни используют сковороды, противни, утятницы, кастрюли и другую посуду, желательна с толстым дном.

Пернатую дичь жарят как целиком, так и разрезанную на половинки или более мелкие куски. У зайца для жарения берут задние ноги и поясничную часть (седло). Мясо диких копытных животных жарят в виде котлет (приготовленных из фарша), мелко нарезанного мяса (бефстроганов, азу, гуляш), порционными кусками (бифштекс, антрекот, эскалоп) или целым куском массой до 3—4 кг. Чтобы на мясе образовывалась аппетитная румяная корочка, его предварительно обмазывают сметаной и затем обжаривают со всех сторон в сильно нагретой жаровне.

Время жарения зависит от величины тушки или куска мяса. Глухарь и гусь зажариваются до готовности в духовом шкафу в течение 2—3 и более часов (в зависимости от массы и возраста птицы), тетерев, фазан, кряковая утка — 1—1,5 ч, мелкая и средняя пернатая дичь — 30—45 мин. Солят мясо незадолго до его окончательной готовности. В процессе жарения мясо поливают выделившимся соком. В слишком горячем духовом шкафу мясо может обгореть сверху, но остаться сырым внутри. Поэтому после образования на нем корочки надо поддерживать умеренный огонь, а в духовой шкаф поставить чашку с горячей водой.

Для определения готовности блюда острой лучинкой делают прокол в самом толстом месте куска (у пернатой дичи до плечевого сустава со стороны грудки). У готового мяса из прокола выделяется прозрачный мясной сок без примеси крови.

Готовую пернатую дичь лучше разрезать на порционные куски не ножом, а специальными ножницами типа садового секатора.

Запекание

Запекание — это приготовление мяса в собственном соку на открытом огне, в духовом шкафу или русской печке. Чтобы сок не вытекал, на мясе должна образоваться корочка. Для этого мясо интенсивно нагрева-

ют над углями или на решетке в духовом шкафу. Решетку предварительно смазывают свиным салом или каким-либо другим жиром. Чтобы корочка образовалась быстрее и была равномерной, мясо обмазывают сметаной, майонезом или сырым яйцом.

Можно запекать мясо, завернув его в фольгу или обмазав тестом. В фольге запекают мясо без костей. Мясо с костями и пернатую дичь лучше запекать в тесте. Время запекания мяса зависит от размеров куска. Кусок массой около 1 кг запекается примерно 1—1,5 ч, 2 кг — около 2 ч и т. д. Чтобы не пересушить корочку из теста, в духовой шкаф ставят чашку с горячей водой. Если мясо в фольге или в тесте кладут не на решетку; а на противень, то под него подкладывают деревянные палочки.

Можно предложить следующий способ запекания пернатой дичи в духовом шкафу. Тушку разрезают по грудке и распластывают. После этого тушку солят, обмазывают сметаной и майонезом и кладут на решетку сильно разогретого духового шкафа разрезом вниз. В нижней части под решетку ставят противень или широкую сковороду с горячей водой. После того, как корочка на мясе станет подрумяниваться, убавляют огонь и выдерживают мясо до готовности, не открывая духовки. Кряковую утку и тетерева запекают таким способом около часа.

Варка, тушение, жаренье и запекание — основные способы приготовления блюд из дичи. Они могут применяться в комбинациях, например: варка с последующим обжариванием, обжаривание или запекание с последующим тушением, обжаривание с последующим запеканием.

КУХНЯ БЕЗ ОГНЯ

Качественное свежее мясо дичи можно употреблять в пищу без термообработки. При приготовлении этих блюд нужно быть абсолютно уверенным в доброкачественности продукта.

Строганина

Способ приготовления строганины предельно прост. Берут замороженный до каменной твердости кусок сырого мяса и острым ножом срезают с него тоненькие ломтики. Они должны просвечивать насквозь и завиваться кольцами. Ломтики берут рукой, а не вилкой, обмакивают в соль и сразу же едят. В тех случаях, когда необходимо быстро подкре-

пить силы, это блюдо не имеет себе равных. Сибирские охотники готовят к строганине острый соус «макало» из уксуса, горчицы, соли, перца с добавлением нарезанного репчатого лука и чеснока.

Бифштекс из сырой вырезки

Это блюдо часто входит в меню лучших ресторанов как символ доброкачественности используемых продуктов. Можно приготовить его и после удачной охоты на лося. При разделке туши от позвоночника отделяют вырезку. Мясу необходимо дать остыть и выдержать его не менее 6—8 ч для созревания, но не замораживать. Очищенные от пленок куски вырезки слегка отбивают и острым ножом готовят фарш, нарезаая мясо поперек волокон. Для одной порции на тарелку укладывают 100—150 г фарша в виде круглой лепешки. В центре делают небольшое углубление и выливают туда сырой яичный желток. Сверху засыпают мелко нарезанным репчатым луком и зеленью кинзы и петрушки. Отдельно подают соль, перец, уксус и другие острые приправы и соусы.

Острая закуска

На 1 кг мяса: 2 столовые ложки уксусной эссенции, 2—3 луковицы, головка чеснока, столовая ложка соли и чайная ложка красного перца.

Свежую вырезку лося нарезают вдоль волокон полосками длиной 5—6 см. Можно использовать мясо из грудки пернатой дичи. Полоски мяса складывают в стеклянную банку и наливают туда уксусную эссенцию, кладут нарезанный кольцами репчатый лук, дольки чеснока, посыпают солью и красным жгучим перцем. Банку закрывают полиэтиленовой крышкой и выдерживают 1,5—2 ч, периодически встряхивая, и закуска готова.

ДИЧЬ НА ВЕРТЕЛЕ

Пожалуй, вертел — самое древнее орудие приготовления пищи. В походных условиях его обычно делают из прямых ольховых, ореховых и кленовых ошкуренных веток. Толщина вертела должна быть такой, чтобы под тяжестью мяса он не прогибался, длина — не менее 1 м, тогда при приготовлении пищи можно отойти подальше от костра, да и рукам не будет горячо. Другой конец вертела, чтобы не уставали руки, следует

положить на рогульку, воткнутую с противоположной стороны костра. На вертеле можно приготовить любую пернатую дичь, но, пожалуй, вкуснее всего получаются дикие утки, особенно нырковые. Запах дыма отбивает присущий им специфический «рыбный» запах. Над костром мясо успевает немного подкоптиться. Выпотрошенную тушку надевают на вертел и закрепляют мягкой проволокой (не медной), толстыми нитками или свежим лыком. Внутреннюю полость тушки для сочности и аромата блюда чем-нибудь начиняют, а тушку «зашивают». Снаружи ее обертывают тонкими ломтиками свиного сала. Кряква готовится около 1 часа, чирок — около 45 минут.

При запекании крупных кусков мяса или печени вертел выбирают потолще и зачищают его в виде ромба, чтобы куски не проворачивались. Когда готовят мелкие кусочки мяса (шашлык), то при отсутствии плоских металлических шампуров каждый кусочек насаживают на два тонких прутика, так как на одном мясо проворачивается и всегда обращено к огню одной стороной. Чтобы прутики не сломались, в каждом кусочке мяса острой палочкой заранее проделывают отверстия, куда и вставляют прутики. Над костром устанавливают поддерживающую поперечину из толстой сырой ветки, чтобы прутики не прогибались под тяжестью насаженного на них мяса.

Искусство приготовления блюд на вертеле состоит в умении правильно выбрать тепловой режим. В самом начале приготовления мясо несколько минут выдерживают в самом горячем месте костра, в дальнейшем — при равномерной температуре. Угли должны «дышать жаром», а не пламенем. Чем крупнее кусок мяса, тем выше над углями держат вертел.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДИЧИ В ГЛИНЕ

Это экзотическое блюдо можно приготовить только на охоте. Прежде всего надо проверить, годится ли глина для приготовления блюд. Из глины надо скатать несколько шариков и положить их в костер. Если шарики не рассыплются в огне, а спекутся в крепкие комочки, то глина пригодна. В глине лучше всего готовить дичь крупных видов, а также диких голубей. Можно приготовить в глине крякву, чирка, но не нырковых

уток, так как перо у них очень плотное, а подкожный жир придаст блюду неприятный запах.

Тушку потрошат, не ошипывая перо, коротко отрезают шею и крылья, промывают изнутри и солят. Можно положить внутрь жир, ягоды, фрукты. Затем тушку обмазывают глиной слоем около 1—2 см, причем глину забивают под перо. Костер разгребают, в золе выкапывают ямку и помещают туда глиняную «куклу». Тетерев запекается в глине не менее 2 ч. Сверху поддерживают небольшой костер, на котором можно готовить другие блюда. «Куклу» вытаскивают из костра и разбивают: перья отстают от мяса вместе с глиной. При желании приготовленное в глине мясо можно разрезать на куски и слегка обжарить над углями до образования корочки.

Жаркое в полевых условиях

Отбирают упитанную птицу, натирают солью внутри и снаружи, обертывают листьями лопуха или другого сходного растения, обмазывают глиной в виде пирога и помещают в толстый слой золы горящего костра. Огонь все время поддерживают. По истечении 1—1,5 часа птица будет готова. «Глиняный пирог» переворачивают, засыпают горячими углями и оставляют допекаться еще в течение часа. После этого корку разбивают, очищают и «жаркое в собственном соку» подают к «столу».

Так же можно приготовить мясо любой дичи. При себе надо иметь свиной шпик или корейку, соль и перец, чистую марлю. Кусок мяса шпигуют салом, нарезанным наподобие макарон, натирают со всех сторон солью и перцем, заворачивают в марлю, обмазывают глиной и кладут в золу костра.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДИЧИ В ЗОЛЕ И В ГОРЯЧЕЙ ЗЕМЛЕ

Для приготовления разнообразных блюд на костре удобна фольга. Тушку мелкой или средней пернатой дичи разрезают на половинки, натирают солью, обкладывают тонкими ломтиками свиного сала и заворачивают в 2—3 слоя фольги. Сверток закапывают в золу и засыпают углями. Половинка вальдшнепа запекается в фольге 10—15 мин. Раннее появление на фольге коричневых пятен должно насторожить — блюдо подгорает.

В походных условиях в фольге удобно запекать антрекоты, рыбу, картофель, поджаривать хлеб.

Мелкую и среднюю пернатую дичь можно приготовить целой тушкой в горячей земле под костром. Подготовленную тушку солят, смазывают снаружи жиром, обертывают листьями клена (лопуха) и обязательно свежим лыком. Выкопав в земле ямку, кладут туда тушку, засыпают и утрамбовывают землю. Верхний слой земли не должен быть толще 2—3 см. На этом месте разводят костер. Дичь средних размеров (рябчик, дикий голубь) запекается таким способом не менее 1 ч. Кленовые листья придают мясу дичи сладковатый вкус, но в лесах нашей области клена в лесах практически нет и охотники пользуются пищевой фольгой или только свежим лыком.

НЕМНОГО О КОНСЕРВАЦИИ ПТИЦЫ

Есть разные способы предохранения дичи от порчи: начиная с простейшего — удаления кишечника, затем вяление, мокрая и сухая посолка и, наконец, холодное и горячее копчение.

При отстреле дичи, предназначенной для копчения или засолки, необходимо следить, чтобы доставить ее в обработку совершенно свежей, для чего рекомендуется, добыв птицу, тут же извлечь из нее кишечник.

После опаливания отрезаются голова, ноги, крылья по второй сустав. Потрошится птица вертикальным широким разрезом брюшной полости. Желудок, сердце, печень, легкие, а также кишечник (если он не был удален раньше) удаляются. Затем делается разрез над грудной клеткой и удаляются зоб, трахея и пищевод. Вся птица крупнее кряковой утки распластывается разрезом по спине, так как очень крупная дичь, не распластанная, просаливается неравномерно и хуже коптится. По окончании потрошения птица хорошо промывается в нескольких водах, все сгустки крови должны быть удалены и промыты. Затем нужно слегка отжать птицу, и на этом заканчивается подготовка дичи к посолке.

Заранее приготовленный для посолки бочонок (или кадочка) должен быть хорошо вымыт и пропарен, не иметь никакого запаха и следов плесени. Размер его, а также дерево, из которого он сделан, не имеют большого значения — бочонок должен быть только чист и не иметь течи.

Вся дичь, предназначенная к засолке, взвешивается. Взвешивается также и соль из расчета 5—7% соли к весу птицы в прохладную и 10—12% в теплую погоду. Это повышение процента соли в зависимости от состояния погоды вызывается необходимостью, так как птица, заготовленная с 5—6% соли, нежнее на вкус и более питательна, но она менее стойка и хотя прекрасно сохраняется в прохладную погоду, но при повышении температуры более подвержена порче. Соль для посолки должна быть мелкая и сухая.

Нет, конечно, никакого смысла взвешивать каждую птицу и соль для нее в отдельности. Удобнее всего взвесить птицу партиями, подобрав (на глаз) экземпляры приблизительно равного веса — например, чирки, широконоска, затем кряковая и шилохвость, наконец, чернеть и свиязь. Взвесив затем для каждой из этих партий соль, можно приступить к посолке.

Разложив на столе первую взвешенную партию, берете отвешенную для нее соль, равняете ее ножом и ножом же делите на равные доли по числу птиц, оставив небольшое количество для пересыпки рядов. Вслед за тем берете птицу и тщательно натираете внутри и снаружи солью, употребляя по одной порции соли на каждую птицу. Когда вся птица будет таким образом посолена, укладываете ее в бочонок. Оставшуюся на столе соль посыпаете на дно бочонка и на ряды дичи (пересыпка рядов обязательна за счет взвешенной нормы). Затем засаливается таким же образом вторая партия и т. д. Такое деление на отдельные партии птиц равного веса дает возможность равномерной посолки и избавляет от кропотливого взвешивания каждого экземпляра. По желанию засольщика в бочонок между рядами дичи можно класть специи, придающие более тонкий вкус копчености, — лавровый лист, перец, обязательно в зернах, но в небольшом количестве — примерно около трех грамм на пять килограммов мяса. Когда укладка дичи закончена, на нее кладется деревянный кружок, свободно входящий в бочонок, с грузом на нем, примерно из расчета 1—2 кг на 5 кг мяса. Бочонок с засоленной дичью выносится в прохладное место.

Спустя двое суток дичь перекладывается в бочонок таким образом, чтобы верхние ряды пошли вниз, а нижние вверх.

Еще двое-трое суток посоленная дичь лежит в бочонке, после чего вынимается для определения ее готовности. Достаточно просоленная птица имеет характерный синеватый цвет и от надавливания пальцем на

грудку в толще мышц остается долго не заполняющаяся ямка. Дичь вынимается из бочонка, промывается в воде и развешивается под навесом на четыре-пять часов до полной просушки, затем к шее и к ногам прикрепляются петли, обязательно из проволоки, но не из веревки, так как последняя во время копчения может перегореть, птица упадет и будет испорчена. В брюшной и грудной разрезы вставляются деревянные щепочки, играющие роль распорок, для лучшего проникновения дыма.

Приготовление копченой дичи

Копченая дичь считается деликатесом и обладает приятным ароматом и нежным вкусом.

Копчение бывает горячим и холодным. Самый простой и быстрый способ копчения — это горячее копчение предварительно отваренного мяса непосредственно в дыму костра. Подготовленные тушки разрезают на половинки. У крупной пернатой дичи делают на грудке разрезы и опускают мясо в кипящую крепко посоленную воду (2 столовые ложки соли на 1 л воды) на 10—15 мин. Потом мясо подвешивают на специальную перекладину с той стороны костра, куда ветром относит дым. Для направления потока дыма можно соорудить «трубу» из листа железа или коры большого дерева. В костер подкидывают немного сырых веток. Мясо держат в дыму около часа. Приготовленная таким способом дичь не может долго храниться, ее следует сразу употреблять в пищу.

Для горячего копчения в походных условиях можно использовать портативные металлические коптильни. Предварительно дичь следует замариновать, причем маринад должен быть более соленным (1—2 столовые ложки соли на 1 л маринада). Тушки разрезают на половинки или распластывают. После маринования мясо обтирают тканью и вывешивают в тени, чтобы оно 1—2 часа подвялилось. Дно коптильни устилают тонкими стружками из сухих ошкуренных веток, на решетку укладывают мясо пернатой дичи разрезом вниз. Герметично закрывают и устанавливают на костре. Самое сложное — это выбрать температурный режим горячего копчения. Обычно время копчения не превышает 3—3,5 часов. Его можно сократить до 1,5—2 часа, если в коптильню закладывать дичь, предварительно отваренную до полуготовности. Первый период копчения должен протекать при температуре 45—50°C, второй — при 55—60°C. В процессе приготовления коптильню раскрывать не следует, чтобы

не нарушать режим сухой возгонки стружек. Обычно первые попытки горячего копчения дичи оканчиваются неудачно. Новички почему-то ставят коптильню в слишком жаркое место костра, и дичь получается не копченой, а печеной и слишком сухой. Но после одной-двух неудачных попыток можно научиться правильно выбирать режим горячего копчения и приготавливать ароматное, золотистого цвета мясо, которое может храниться около недели даже летом.

Металлическую коптильню можно использовать в походных условиях в качестве духового шкафа и запекать в ней дичь.

Холодным способом дичь коптят в специально сооруженных стационарных коптильнях.

Шприцевание

Раствор соли (тузлук) концентрации, когда всплывает сырое яйцо (25° по БОМЕ), с добавлением 30 г нитрита натрия удлиняет срок хранения потрошенной дичи в 3—4 раза, сохраняя ее вкусовые и товарные качества, в осеннее время при температурах воздуха, не превышающих 10—16° тепла, до 16—20 суток. Причем способы применения настолько просты, что охотник может на промысле сразу же после отстрела дичи, например, шприцевать уток в шею, крылья, мускулы, грудь, хребет, плечи, ноги, сделав всего 12 уколов по 1—2 см³ раствора соли каждый. А потом тушки следует подвесить за ноги в темном месте. Шприцевание непотрошенной дичи удлиняет срок ее хранения в 2—3 раза.

КРУПНАЯ ДИЧЬ

В Вологодской области крупной лесной дичью считают медведя, лося, кабана и зайца.

Лось — крупное животное из рода оленей, высотой до 2 м, массой 400—500 кг. Самцы носят с июня по ноябрь широкие рога, которые ежегодно сбрасывают. Возраст лося определяется по стертости зубов.

Наиболее вкусное мясо у лосей в возрасте от 1,5 до 3 лет. Мясо старых лосей более жесткое и волокнистое. Мясо самок нежнее, чем мясо самцов. Из мяса лося готовят те же блюда, что из говядины. Перед приготовлением его рекомендуется мариновать.

Дикий кабан — крупное животное с массой туши до 200—250 кг. Особенно ценится мясо кабанов весом до 60—70 кг, которое в основном

используется для приготовления вторых блюд. Мясо старых кабанов-секачей очень жесткое и в период гона имеет неприятный запах, который, впрочем, можно ослабить, поместив мясо на 4—5 дней в терпкий маринад. Из мяса дикого кабана можно приготовить различные блюда, аналогично блюдам из свинины.

Медведь — самый крупный хищник лесов Вологодской области. Вес достигает 350—400 кг. Следует отметить, что в нашей области максимальная численность косолапого в Европейской части России (около 5 тысяч). Ежегодная квота отстрела до 550 животных.

БЛЮДА ИЗ ЛОСЯ, КАБАНА, МЕДВЕДЯ

Охотничья похлебка из лося

Самая вкусная похлебка варится из грудинки. Ее рубят небольшими кусками, кладут в кастрюлю и заливают холодной водой. Мяса и жидкости должно быть поровну. Блюдо доводится до кипения и долго «томится» на небольшом огне или на «поду» в русской печи. Соль, перец, лавровый лист и лук добавляют незадолго до готовности похлебки.

Ливер (печень) в сметане

Печень нарезать кусочками толщиной 1,5—2 см, обжарить в масле, сложить в глубокую посуду вместе с соком. Добавить немного воды, накрыть крышкой и ставить тушить на 30—40 мин. Залить все блюдо сметаной и вновь вскипятить. Подают с кашей или картофелем.

Жаркое из лося

Выбирают кусок лосятины весом до 2—3 кг. Его толщина не должна превышать 10—15 см. Мясо хорошо моют, срезают наружные пленки и жилки. Острым ножом в мякоти разрезают отверстия, куда заталкивают очищенные и нарезанные дольки чеснока, соль и полоски шпига длиной 3—5 см. В нашингованное мясо снаружи втирают соль, молотый перец и кладут на противень с кулинарным жиром. Все помещают в духовой шкаф и жарят не менее 2 ч. За время жаренья кусок мяса несколько раз переворачивают, поливая выделяющимся соком. Блюдо неповторимо вкусно горячим и очень аппетитно охлажденным, в виде ломтиков лосиной буженины.

Шашлык из лося

Филейную часть лося нарезают полосками, толщиной не более 2 см, и укладывают в белое столовое вино или специально приготовленный маринад. Плотно уложенные куски мяса несколько часов отмачивают в маринаде. Ломтики лосятины нанизывают на шампуры, чередуя с кружочками лука и полосками свиного сала. Все это хорошо подсаживают и помещают над раскаленными углями. Через 10—15 минут блюдо готово. Для большей пикантности мясо можно поперчить и посыпать сухой толченой петрушкой. Квашеная капуста, соленые огурцы или грибы, свежая огородная зелень украсят и без того аппетитное блюдо.

Котлеты из лося

4 котлеты, 5—8 ломтиков свиного шпика, 2—3 ст. ложки жира, 1/2 стакана маринада, зелень.

Реберную котлетную часть нарезать, выдержать в маринаде (см. «Маринад для крупной дичи») 2 часа, отбить, каждую нашинговать и жарить на жире 20 минут, как обычные отбивные котлеты. Подавая, полить острым соусом и украсить веточками петрушки. Гарнировать жареным картофелем, овощами, можно грибным рагу (лучше из шампиньонов), маринованными фруктами.

Губа лося отварная

500 г губы лося, 1 морковь, 1—2 луковицы, 1—2 лавровых листа, 8—10 горошин перца, соль, зелень.

Мякоть верхней и нижней губы осторожно срезать целиком, опалить, вымыть, варить в воде с морковью, луком, специями и солью 3—4 часа, нарезать ломтиками, гарнировать картофельным пюре и зеленым горошком. Отдельно подать хрен с уксусом и сметаной. Это блюдо слывет у охотников деликатесом, особенно вкусно в холодном виде.

Мясо лося вяленое по-великоустюгски

2,5 кг мяса лося, специи: перец черный молотый 1 г, лавровый лист 1 г, кориандр, тимьян, соль.

Мясо предварительно замачивают в крепком соляном растворе, выдерживают в течение 3—5 часов. Затем ткань пропитывают в льняном масле. Мясо натирают специями, заворачивают в ткань и сушат в подвешенном виде в прохладном проветриваемом помещении.

Язык отварной (лосиный)

Язык лосиный 700 г, морковь 20 г, лук репчатый 20 г, петрушка (корень) 16 г, соль, перец горошком, соус сметанный с хреном.

Язык зачищают, отрезают хрящи, промывают. Заливают холодной водой, доводят до кипения и добавляют соль. При слабом кипении варят 3—4 часа. За 30 минут до готовности кладут крупно нарезанные морковь, лук и петрушку. В конце добавляют перец горошком. Готовый язык погружают в холодную воду и, не давая остыть, быстро снимают кожу. Очищенный язык охлаждают, нарезают ломтиками толщиной 0,5 см и доводят до кипения в бульоне.

К столу подают как в холодном, так и в горячем виде. Гарнир — картофельное пюре, зеленый горошек, сметанный соус, хрен.

Печень жареная

Печень лося вымачивают в холодной воде в течение часа, снимают пленку, режут на куски, солят, обваливают в муке и жарят в топленом масле или другом жире. К столу подают прямо на сковороде с гречневой кашей или картофелем.

Печень лосиная по-строгановски

Печень лосиная 1 кг, масло топленое или растительное 80 г, соль, перец молотый.

Для соуса: сметана 300 г, мука пшеничная 30 г, бульон 300 г, лук репчатый 200 г, масло сливочное или маргарин 20 г, томат-пюре.

Печень промывают, вырезают крупные протоки, снимают пленку.

Для соуса муку подсушивают без жира при помешивании, не допуская изменения цвета, охлаждают и разводят теплым бульоном (его можно приготовить из бульонного кубика). Лук нарезают соломкой и пассируют на масле без изменения цвета в течение 7—10 мин. Сметану доводят до кипения, соединяют с разведенной мучной пассировкой и пассированным луком, варят 5—7 минут.

Подготовленную печень нарезают брусочками, посыпают солью, перцем, кладут на разогретую с жиром сковороду и обжаривают 3—4 минуты при помешивании до образования корочки. Добавляют томат-пюре, обжаривают все вместе еще 1 минуту. Заливают сметанным соусом с луком и доводят до кипения.

При подаче печень укладывают на тарелку вместе с соусом, гарнируют отварным или жареным картофелем, фасолью или отварными овощами в масле.

Субпродукты в соусе

Почки лосиные 200 г, сердце 170 г, легкие 160 г, петрушка (корень) 20 г, морковь 20 г, лук репчатый 20 г, масло растительное 40 г, соус томатный (промышленного производства) 500 г, чеснок 5—6 зубчиков, соль, перец молотый по вкусу, зелень рубленая.

Почки освобождают от жира, вырезают протоки, разрезают пополам и вымачивают 3—4 часа в холодной воде, периодически меняя ее. Промывают, заливают холодной водой, проваривают 30 минут, воду сливают, а почки вновь заливают свежей горячей водой (3 л на 1 кг) и варят с добавлением овощей до готовности.

Сердце разрезают пополам, вырезают сосуды, промывают, заливают холодной водой и варят при слабом кипении с добавлением овощей до готовности.

Готовые субпродукты нарезают кусочками массой 20—30 г и обжаривают на масле в течение 10 мин. Добавляют соус и тушат 40—50 минут. В конце вводят рубленый чеснок, доводят до вкуса солью, перцем.

В качестве гарнира можно использовать картофельное пюре, отварные овощи или макаронные изделия, тушеную свеклу. Блюдо можно готовить и из одного вида субпродуктов.

Мясо лося, кабана шпигованное тушеное

Мясо 1,2 кг, морковь 300 г, петрушка (корень) 200 г, лук репчатый 150 г, масло растительное или топленое 80 г, томат-пюре 150 г, мука пшеничная 45 г, чеснок 3—4 зубчика, соль, перец молотый по вкусу.

Крупный кусок мяса лося (задняя часть ноги) или кабана (лучше задняя часть ноги) выдерживают в маринаде, зачищают от пленок и сухожилий и шпигуют морковью и петрушкой, делая длинным узким ножом надрезы вдоль волокон. Для шпигования можно использовать также замороженный шпик. Мясо натирают специями и обжаривают на жире до образования корочки. Пассируют лук, морковь, петрушку с добавлением томата. В мясо добавляют пассированные овощи и томат-пюре, заливают водой, быстро доводят до кипения, а затем тушат при слабом нагреве. За 15 минут до готовности добавляют специи.

Муку подсушивают до золотистой окраски, охлаждают и разводят частью теплого бульона, в котором тушилось мясо.

Готовое мясо достают из бульона, слегка охлаждают и нарезают поперек волокон на порции.

В оставшийся бульон добавляют разведенную мучную пассировку, проваривают 7—10 минут. Нарезанное мясо соединяют с соусом и дают прокипеть.

Гарнируют макаронами с маслом и овощами.

Жареная лосятина

Кусок лосятины положить на ночь в воду. Подготовить лавровый лист, черный перец и лук, нарезанный мелкими кусочками свиной шпик. Шпик и специи положить в кастрюлю, поверх них — мясо. Посолить и, накрыв крышкой, поставить на слабый огонь. Жарить 40—50 минут, переворачивая мясо каждые 15 минут. Если жира и сока окажется мало, добавить немного сала и немного воды. Чтобы мясо было сочным, его периодически поливают образовавшимся в кастрюле соком (на 1 кг мяса: 200—250 г сала, 3—4 лавровых листа, 1 крупная луковица, несколько горошин перца, соль по вкусу).

Подают к столу в холодном или горячем виде.

Поджарка из мяса лося или кабана

Мясо лося (толстый край) 950 г или кабана (корейка) 880 г, лук репчатый 300 г, жир 90 г, томат-пюре 120 г, зелень петрушки, укропа 60 г.

Подготовленное мясо выдерживают в маринаде.

Лук нарезают соломкой и пассируют, используя часть жира. В конце добавляют томат и пассируют все вместе.

Мясо очищают от пленок и сухожилий, нарезают поперек волокон брусочками массой 10—14 г, кладут на раскаленную с жиром сковороду и обжаривают при 170° до образования корочки. Затем добавляют пассированный с томатом лук и обжаривают все вместе еще 2—3 минуты.

Гарнируют жареным картофелем или отварными овощами, рассыпчатыми кашами. Посыпают рубленой зеленью.

Бифштекс из лосиной вырезки

Мясо лося (вырезка) 700 г, жир животный топленый 40 г, яйцо 4 шт., маргарин или масло топленое 20 г, хрен (корень) 100 г, картофель жареный 400 г, помидоры свежие или консервированные 200 г, соль, перец молотый, зелень.

Вырезку освобождают от сухожилий (пленок), нарезают поперек мускульных волокон на куски толщиной около 3 см, весом около 150 г, слегка отбивают и посыпают солью и перцем по вкусу. Можно использовать и самые мягкие мускулы с внутренней поверхности бедра. Затем жарят на смазанной жиром раскаленной сковороде 15 минут. Для любителей бифштекса с кровью его жарят лишь 8—10 минут так, чтобы в толще куска сохранился кровянистый сок. В качестве гарнира подают хрен тертый, зеленый горошек, жареные брусочки картофеля или другой гарнир.

Бефстроганов

Мясо лося (вырезка) 950 г, лук репчатый 350 г, масло топленое или маргарин 90 г, для соуса — мука пшеничная 36 г, сметана 270 г, гарнир — картофель 1,5 кг, масло топленое или растительное 90 г, специи, зелень.

Это блюдо может быть приготовлено из вырезки лося, а также мякоти задней части туши. Мясо нарезают поперек волокон на тонкие ломтики толщиной около 0,5 см, отбивают, нарезают узкими полосками, наподобие домашней лапши, и обжаривают 5—7 минут в масле. Отдельно поджаривают на сливочном масле нарезанный колечками лук, кладут мясную «лапшу» и жарят еще 7 минут, затем вынимают мясо со сковороды, добавляют туда подсушенную белую муку, сметану, размешивают, вновь помещают обжаренное мясо, а также мясной сок со сковороды, где жарилось мясо, и дают покипеть еще 2—3 минуты.

Ростбиф

Филе дикого кабана, лося вымыть, очистить от пленок и жил, отбить с обеих сторон мокрой деревянной тяткой, посолить, поперчить и положить в фаянсовую миску. Мясо облить (или залить) растительным маслом и выдержать сутки на холоде. В гусятницу или иную посуду, в которой будет жариться мясо, положить свиного сала (можно кусочками). Филе вынуть из масла и, часто поворачивая, жарить в духовке 20 минут. К концу жаренья подлить в гусятницу воды или бульона. Когда ростбиф будет готов (середина должна остаться розовой), разрезать его на ломти (как ветчину), выложить на блюдо и облить соком, в котором он жарился. Подавать на стол с гарниром из маринованной свеклы или других овощей.

Азу

На 500 г мяса расходуют 300 г картофеля, 50 г масла (2—3 столовые ложки), 2—3 столовые ложки белой муки, помидоры, огурцы, чеснок и соль по вкусу.

Нарезают небольшие ломтики (толщиной около 1 см и длиной 3—4 см) из мякоти задней или спинно-поясничной части лося или кабана. Отбивают деревянным или металлическим кухонным молотком для размягчения, солят и жарят на сковороде вначале с маслом, добавив муки, потом с помидорами и солеными огурцами. Отдельно обжаривают картофель с толченым чесноком, кладут его в мясо и тушат еще 10 минут, в конце тушения прибавляют зелень.

Эскалоп

Нарезают ломти мяса дичи толщиной около 2 см. Можно использовать заднюю часть зайца, лося, дикого кабана, преимущественно молодых животных. На одну порцию — два ломтя мяса общим весом около 200 г. Одновременно готовят густой соус из сливок или молока с яйцами и пшеничной мукой. Ломтики эскалопа слегка отбивают, солят, перчат, выкладывают на разогретую, покрытую топленным маслом сковородку и обжаривают с обеих сторон до образования румяной корочки. Готовые ломтики выкладывают на подогретое блюдо и поливают соусом. На гарнир подаются зеленый горошек, рассыпчатая рисовая или гречневая каша, картофель жареный, картофельное пюре, отваренные макароны.

Антрекот

Это межреберная часть спинно-поясничной части туши лося, разрезанная на тонкие куски, очищенные от сухожилий и излишнего жира. Куски антрекота слегка отбивают, посыпают солью и толченым перцем по вкусу. Жарят 5—7 минут перед самой подачей к столу на сковороде с сильно растопленным жиром. Это облегчает быстрое образование румяной корочки с обеих сторон и сохранение сочности внутри куска. Готовое блюдо поливают мясным соком, образовавшимся при жарении, и кроме того, кладут кусочки (25—30 г) сливочного масла.

Студень из мяса лося или кабана

Лосиные или кабаньи ноги, уши, головы 800 г, шея, голяшки 400 г, морковь 32 г, петрушка (корень) 40 г, чеснок — 5 зубчиков, лавровый лист, перец горошком, соль по вкусу.

Субпродукты тщательно опаливают, зачищают, ошпаривают, вновь зачищают и хорошо промывают. Заливают холодной водой в количестве 2—2,5 литра на 1 кг продуктов и доводят до кипения. Варят при медленном кипении 4—6 часов, периодически снимая жир и пену. После этого добавляют мясо, соль и варят еще 3 часа до отделения мяса от костей. За час до готовности добавляют коренья, лук, а за 15 минут — лавровый лист и перец горошком.

У готовых охлажденных субпродуктов отделяют мякоть от костей и вместе с мясом измельчают ножом или на мясорубке. Соединяют с процеженным бульоном и кипятят еще 30 минут, добавляют мелко рубленный чеснок, разливают в формы слоем 4 см и охлаждают.

На гарнир можно подать маринованные овощи, зелень, хрен с уксусом или горчицу.

Паштет из печени лося

Вымоченную и очищенную от пленок печень варят (до мягкости) в соленой воде, добавив один лавровый лист и несколько горошин перца. Затем пропускают через мясорубку, смешивают с незастывшим сливочным маслом (75—100 г на 500 г печени). При желании кладут в фарш жареный лук и немного перца. Полученную массу хорошо перемешивают и подают к столу в холодном виде.

Вырезка (филе) на вертеле

Вырезку лося куском в 250—300 г очищают от пленок, сухожилий, обмывают и выравнивают углы ножом. Мясо надо посолить и посыпать толченым перцем по вкусу, надеть на вертел, шампур или металлический шомпол и жарить над углями костра (или над углями в плите или печке), смазывая поверхность мяса сливочным маслом и поворачивая кусок разными сторонами для равномерного обжаривания.

Мясо тушеное

Очищенное от пленок мясо нашинговать копченым салом, немного посолить и со всех сторон слегка обжарить в горячем масле. Затем подлить к нему сухого вина и немного воды и оставить париться под крышкой на медленном огне. Когда мясо станет мягким, крышку снять и дать

воде испариться. Мясо облить сметаной, посыпать красным перцем и зажарить в духовке до образования хрустящей корочки. На гарнир подать пончики из картофеля, обжаренные в жире.

Жаркое на вертеле, запеченное в золе

Предварительная подготовка и приготовление жаркого на вертеле аналогичны предыдущим двум рецептам. Отличия состоят в следующем. Жаркое запекают в золе. Мясо выдерживают дольше, 1—2 дня. На вертел нанизывают мясо, лук, сало, а также кружочки картофеля. Металлические шампуры можно заменить деревянными. Хорошо завернутое жаркое закапывают в перегоревшую и ставшую уже пепельной золу. Чтобы обертка не загорелась, ее сбрызгивают водой. Запекают жаркое на вертеле 1—1,5 ч.

Кабанятина с шиповниковой подливкой

Менее качественные категории мяса кабана (шею, ребра, лопатки) хорошо промывают и варят с луком, кореньями, лавровым листом, лимонной коркой и ягодами можжевельника. Когда мясо станет мягким, его отделяют от костей, нарезают и заливают подливкой. Приготовление подливки: мучную заправку с маслом заливают бульоном, по вкусу добавляют сахар, лимонный сок и шиповниковый джем (можно долить немного вина). Это блюдо подают с рисом.

Жаркое из кабана

500 г мяса, 4—6 ломтиков свиного шпика, 1/2 стакана мясного сока или кипятка, 1 ч. ложка уксуса, 2 ст. ложки молотых сухарей, 1/2 стакана вишневого или брусничного сока, 1/2 стакана тертого сыра, 1/2 стакана маринада, соль, зелень.

Нашпигованное мясо, выдержанное 8—10 часов в маринаде (см. «Маринад для крупной дичи»), жарить с ломтиками шпика 10 минут, посолить, влить сок или кипяток, уксус и, поливая соком, жарить еще 20 минут. Готовое мясо нарезать порционными ломтиками, посыпать сухарями, смешанными с тертым сыром, сбрызнуть жиром и подрумянить 5—10 минут в духовке. В образовавшийся при жаренье соус добавить сок, прокипятить 2—3 минуты и подать отдельно к мясу. Гарнировать отварным или жареным картофелем, овощами и зеленью.

Грудинка дикого кабана отварная

500—700 г грудинки кабана, 4—6 стаканов маринада, 1 ст. ложка ягод можжевельника, соль, зелень

Подготовленную грудинку выдержать в маринаде (см. «Маринад для крупной дичи») 6—8 часов, варить в нем 30 минут, охладить, выдержать в холодильнике в плотно закрытой посуде 1 час и варить в этом же маринаде 1/2 часа. За 20 минут до окончания варки добавить ягоды можжевельника, соль. Подавать с жареным картофелем, мочеными или солеными фруктами и украсить веточками петрушки.

Кабанятина жареная

500 г мякоти кабана, 2 ст. ложки топленого ветчинного сала, 1 стакан брусничного сока, 4 стакана маринада, соль, зелень.

Мякоть кабана (лучше от задней части) выдержать в маринаде (см. «Маринад для крупной дичи») 3—4 дня и жарить на сковороде или в сотейнике, как жаркое из медведя, поливая растопленным ветчинным салом. Нарезать порционными ломтиками. В процеженный соус добавить сок, соль, смесь прокипятить. Подавать, как грудинку кабана отварную.

Котлеты отбивные из кабана

Мясо кабана (корейка с реберной косточкой) 650 г, яйцо 1 шт., сухари молотые 90 г, жир для жаренья 50 г, масло сливочное 40 г, соль, перец молотый.

Мясо выдерживают в маринаде. Зачищают от пленок и сухожилий, нарезают на порции по ширине косточки, мякоть слегка отбивают. Косточку зачищают от пленок, котлету посыпают солью, и перцем, смачивают во взбитом яйце, смешанном с небольшим количеством воды, панируют в сухарях.

На сковороде разогревают жир до 170° и жарят котлеты до образования корочки, затем ставят в духовку и доводят до готовности.

При подаче гарнируют вареными или жареными овощами.

Жареное филе кабана

Филе мариновать в течение 2—3 дней, затем хорошо обсушить. Подготовленное мясо обложить тонкими ломтиками сала и обвязать. Жарить на решетке в очень горячей духовке. Когда мясо подрумянится,

его следует посолить и поперчить. Перед подачей к столу мясо развязать, подать на подогретом блюде. Отдельно в соуснике подать соус. При отсутствии духовки мясо можно обжарить в открытой кастрюле или глубокой сковороде, предварительно растопив в ней масло. Сначала мясо обжаривают со всех сторон на сильном огне до образования румяной корочки, затем огонь убавляют и продолжают жарить до готовности, переворачивая каждые 5 минут. Охотничий соус приготавливают следующим образом. Вначале готовят маринад. Для получения 1 л маринада необходимы 3/4 л белого или красного сухого вина, 1/2 стакана уксуса, 2 моркови, 1 луковица, гвоздика, перец, тмин, лавровый лист, долька чеснока. Смешивают вино с уксусом, нарезанными овощами и пряностями, доводят до кипения и варят на слабом огне до тех пор, пока количество маринада не уменьшится на 2/3 объема. Охлаждают и процеживают. В разогретом масле (60 г) обжаривают муку (50 г) до темного цвета, вливают маринад, добавляют мясной сок и желе из смородины (2 ложки). Мясной сок можно получить, прокипятив в сковороде, где жарилось мясо, немного воды, а затем процедив ее. Острота вкуса соуса зависит от количества маринада.

Кабанья голова

Очищенную, хорошо вымытую голову дикого кабана варят в подсоленной воде. Можно добавить и другие кости, овощи, соль и коренья. После того, как голова сварится, воду сливают. Сваренное мясо режут на плоские куски. Подают с хреном, горчицей или с кетчупом.

Мозги жареные

Мозги вымачивают в холодной воде в течение часа. Затем снимают кровяную пленку и опускают на 5—7 минут в кипящую соленую воду, добавив туда немного уксуса, лавровый лист, 4—5 горошин черного перца. Мозги вынимают, остужают и разрезают, обваливают в сухарях и обжаривают. К столу подают в горячем виде с гречневой кашей или картофелем.

Жаркое из медведя

500 г мякоти мяса медведя, 5—8 ломтиков свиного шпика, 1 ст. ложка сливочного масла, 1/2 стакана маринада, соль, зелень.

Мякоть тщательно вымыть, нашинговать вдоль волокон толстыми кусками шпика, выдержать, поворачивая, в маринаде (см. «Маринад для

крупной дичи») 8—10 дней и, если нужно, посолить. Уложить на противень или в сотейник, добавить немного маринада, полить растопленным маслом и жарить в горячей духовке, поливая соком, 2 часа. Гарнировать жареным или отварным картофелем, отварными овощами, овощными салатами, полить соком и украсить зеленью петрушки.

**Медвежья корейка, запеченная в орехах,
с лесными ягодами, грибами и облепиховым соусом
(на одно банкетное блюдо)**

Медвежья корейка (без кости) 150/135 г, красное сухое вино 50 г, розмарин 5 г, петрушка, перец, соль, растительное масло 60 г, орехи 40 г, яичный желток 1 шт. — 20 г, панировка 10 г, лесные ягоды 50 г, облепиховый соус 75 г, грибы 100 г, свежая петрушка, сухое белое вино 500 г, облепиха в сахаре 650 г, мясной бульон 500 г, репчатый лук 100 г, чеснок 50 г, сливочное масло 25 г.

Облепиховый соус: лук, чеснок, петрушку рубят, обжаривают на сливочном масле, вливают вино, проваривают 5—7 мин., процеживают и затягивают крахмалом.

Подготовленную медвежатину маринуют в вине с солью, перцем розмарином, петрушкой и растительным маслом в течение 48 часов.

Для ореховой пасты: желток, соль, перец, орехи. Панировку измельчают до получения однообразной массы.

Маринованную корейку обжаривают на растительном масле и обмазывают пастой, обжаривают на сковороде и доводят до готовности в жарочном шкафу.

Ягоды прогревают на сковороде с маслом, добавляют немного вина и сахара.

Грибы варят до полуготовности и обжаривают на сковороде до готовности.

На тарелку подливают соус, на него выкладывают ломтики медвежьей корейки. Гарнируют ягодами, грибами, оформляют зеленью.

Мясное жаркое на вертеле

Расход продуктов на порцию: 150 г кабаньей ножки или грудинки без костей, 150 г лосиной ноги, 150 г лосиной вырезки, 50 г копченого сала. Приправа: 100 г лука, зеленый сладкий и острый перец, черный, а также молотый красный, соль, тмин, красное вино, помидоры, свежие или суше-

ные грибы (количество продуктов и специй — по вкусу и в зависимости от того, должно ли быть жаркое на вертеле более пикантным или более нежным).

Способ приготовления. Мясо нарезают на ломтики и слегка их отбивают. Нарезают сало и несколько больших луковиц. В кастрюлю (эмалированную или из нержавеющей стали) кладут подсоленные и поперченные ломтики мяса в таком порядке: лосятина, сало, лук (сбрызгивают его красным вином), кабанятина, сало, лук, вино и так далее. Все заливают вином и оставляют примерно на 8 ч. После этого мясо нанизывают на вертел. На концы вертела нанизывают куски шкурки с салом. Поочередно нанизывают куски мяса, лука и сала. Подготовленное жаркое на вертеле заворачивают в пергаментную или жирную бумагу, перевязывают ниткой и кладут на решетку над раскаленными углями. Запекают жаркое на вертеле не на открытом огне костра, а над раскаленными углями. Железную решетку с крючками, которые держат вертела, готовят заранее. Они должны находиться над раскаленными углями на высоте 20—30 см. Завернутое жаркое пекут 1,5—2 ч, постоянно поворачивая. Затем вертел с жарким втыкают в землю, на верхнем конце разворачивают. Жаркое подают на хлебе.

БЛЮДА ИЗ ЗАЙЧАТИНЫ

Промыслового значения заяц в Вологодской области не имеет, но очень многие охотники-любители увлекаются охотой на зайцев.

Заяц-беляк — обитатель лесов, в зимнее время его мех совершенно белого цвета, за исключением черных кончиков ушей. Летом окраска меха темно-коричневая. Масса тушки зайца-беляка 3—4 кг.

Заяц-русак крупнее беляка, масса его тушки 5—6 кг. Летом мех темно-коричневый, зимой — более светлый, но никогда не бывает белым, как у зайца-беляка. На спине зайца-русака выделяется полоса темного меха (ремень).

Мясо зайцев темно-красное, обладает высокими вкусовыми качествами и очень питательно.

Эта дичь, множеством способов приготовленная, разнообразила столы народной, мещанской и провинциальной кухонь. Ресторанная кухня, как правило, этих блюд не готовила, хотя жаркое из зайца намного вкуснее жаркого из другой, более крупной дичи. Заячьи тушки нужно

выдержать 4 дня на воздухе, в холодном месте, или мариновать с уксусом для размягчения, иначе мясо будет жестким. Для жаренья больше всего подходят туловище и задняя часть (переднюю, по почки, лучше тушить). Перед жарением мясо не вымачивают, а шпигуют, посыпают перцем, имбирем, толчеными можжевельновыми ягодами. Солить лучше в середине жаренья, когда тушка заколлерируется. Жарят зайца и со сметаной (нарезанное кусками мясо выдерживают 30 минут в сметане с протертыми яблоками, а затем жарят), причем к маринованной тушке можно добавить маринад.

Зяец, жаренный со сметаной

1 заяц, 5—8 ломтиков свиного шпика, 1—2 ст. ложки можжевельновых ягод, 1—2 ст. ложки жира для жаренья, 1 стакан сметаны, соль, зелень.

С жирного зайца снять шкуру, пленку под ней, выпотрошить и выдержать тушку 3—4 дня в холоде или 6—8 часов в маринаде (см. «Маринад для крупной дичи»). При желании нашпиговать, натереть солью, толчеными можжевельновыми ягодами и жарить, поливая жиром и соком, 20 минут. Слить сок, полить зайца сметаной и дожарить, поливая вновь образовавшимся соусом. Тщательно следить за готовностью, так как пережаренный заяц теряет вкус. Подавать с жареным или отварным картофелем, украсив веточками петрушки.

Зяец, жаренный на вертеле

1 заяц, 5—7 ломтиков свиного сала, 2 ст. ложки жира или масла для жаренья, маринад, соль, зелень.

Подготовленную спинку зайца вместе с почками выдержать в маринаде (см. «Маринад для крупной дичи») 6—8 часов, нежирную тушку нафаршировать кусочками свиного сала, укрепить на шпалке и, поливая сначала соленой водой, а затем смазывая жиром или маслом, жарить, поворачивая, над раскаленными углями 30 минут. В конце жаренья можно смазать тушку несколько раз сметаной. Подавать с жареным картофелем, ломтиками лимона и украсить веточками петрушки.

Зяец тушеный со сливами

1 заяц, 1/2 стакана уксуса, 3 стакана воды, 1 ст. ложка сливочного масла, 8—10 небольших луковиц, 10 слив, 1 небольшой корень петрушки, 2 стакана сухого красного вина, 1 стакан воды, 1—2 ст. ложки муки, 1—2 лавровых листа, перец, соль, зелень.

Подготовленную тушку выдержать 4 часа в воде, а затем в разведенном водой уксусе, нарезать порционными кусками, обвалить в муке и слегка обжарить на масле. Положить в кастрюлю, влить вино, воду, добавить небольшие поджаренные луковицы, сливы без косточек, нарезанный корень петрушки, соль и тушить на слабом огне около 2 часов. За 15—20 минут до окончания добавить специи. Подавать с жареным картофелем, отварными овощами, полить процеженным соусом и украсить веточками зелени.

Отбивные из филе зайца

С подготовленной тушки зайца срезать филе, нарезать его на кусочки, отбить, сбрызнуть уксусом или лимонным соком, посолить, поперчить, смазать растительным (лучше оливковым) маслом. Сложить отбитые куски один на другой и оставить на 1,5—2 часа. Затем обвалить каждый кусочек в яйце и молотых сухарях и поджарить с обеих сторон в топленом масле. Подать горячие отбивные под соусом из свеклы.

Медальоны из зайца

Филе зайца, вырезанное из поясничной части, замариновать, подсушить и разделить круглой металлической формой на круглые кусочки диаметром 4—5 см. Отбить кусочки мяса, нашить каждый кусочек в двух местах салом, посолить и поперчить. Жарить с обеих сторон в хорошо разогретом масле. Готовые медальоны положить на поджаренные в масле круглые кусочки хлеба (крутоны), разложить горячими на порционные тарелки и гарнировать макаронами с томатным соусом, рассыпчатым отварным рисом или пюре из чечевицы.

Шашлык из зайца по-охотничьи

Мясо молодого зайца, не маринуя, нарезать крупными кусочками, посолить, поперчить. Лук нарезать ломтиками, смешать с мясом и полить оливковым или подсолнечным маслом. Соленое сало нарезать тонкими ломтиками. На деревянные шпажки нанизать кусочки зайчатины, чередуя их луком и салом, и жарить над углями с сильным жаром (без пламени), поливая шашлык время от времени маслом.

Жаркое из зайца (старинный рецепт)

Подготовленную тушку зайца зачистить от пленок, вымочить в воде с квасом или уксусом, нашпиговать салом (200—250 г на тушку) и жарить на противне в духовке или на вертеле, поливая в процессе жаренья растопленным сливочным маслом. Подавая на стол, горячую тушку обсыпать сухарями, поджаренными в масле. Можно подать куски зайчатины и холодными с приправой из брусники с хреном.

Зайчатина запеченная

Спинку и задние ножки зайца нашпиговывают салом, быстро обжаривают на горячем свином жире или сливочном масле. После этого зайчатину солят и, поливая время от времени водой, запекают в духовом шкафу.

Зайчатина под соусом

Очищенную, вымытую, мелко нарезанную зайчатину тушат с луком и овощами. Посыпают черным и душистым перцем, солят, когда мясо станет мягким, добавляют мучную заправку и лимонную корочку. Кусочки зайчатины вынимают. Подливку процеживают и заливают ею заранее сваренный картофель и зеленый горошек. Все это посыпают зеленью петрушки.

Рубленая котлета из зайчатины

Мясо заячьей грудинки измельчают вместе со свиной или хотя бы с салом, добавляют замоченный белый хлеб, поджаренный лук, черный перец, майоран, 2—3 яйца и при необходимости панировочные сухари. Котлеты жарят на свином жире или растительном масле.

Спинка зайца под брусничным соусом

Вырезать спинку зайца от задних ножек до шеи (или взять окорочка задних ног), замариновать, зачистить от пленок, нашпиговать салом, натереть, по вкусу, солью, смазать маслом, положить в кастрюлю и подрумянить со всех сторон в духовке. Вынуть мясо, в оставшемся в кастрюле масле спассировать нарезанный кольцами лук, предварительно ошпарив его кипятком и остудив. Добавить 2—4 ст. ложки муки, спассировать, не подрумянивая, и вместе с луком залить 1,5 стаканами смета-

ны и 1/2 л кислого молока, размешать по вкусу, посолить (соус должен получиться средней густоты) и переложить в соус мясо. Тушить до готовности, затем спинку вынуть и оставшийся соус процедить. Кость положить на блюдо, уложить на нее кусочки мяса так, чтобы спинка приняла свой первоначальный вид. Загарнировать мясо отварной домашней лапшой или пюре из картофеля. Сверху все залить горячим соусом. Отдельно в соуснике подать приправу из брусники или разведенное красным вином брусничное варенье.

Котлеты из зайца или тетерева по-охотничьи

500 г мяса зайца или тетерева, 2—3 ломтика белого хлеба, 3 ст. ложки сливочного масла, 1/2 стакана сливок или молока, 1 блюдец нарезанных свежих шампиньонов, 1 луковица, 1 ст. ложка муки, 1/2 стакана мясного бульона или воды, 1 яйцо, 1/2 стакана молотых сухарей, перец, соль, зелень.

Отделить мякоть от костей, пропустить через мясорубку, смешать вымоченный в воде белый хлеб, подогретое сливочное масло, молоко, посолить, пропустить еще раз через мясорубку и сформовать плоские котлеты. Приготовить фарш. Для этого мелко нарезать грибы, смешать с нашинкованным луком, обжарить на масле, поперчить, добавить муку, развести бульоном или водой, посолить, положить на котлеты и зашипнуть. Обмакнуть в яйцо, обвалять в сухарях, жарить с двух сторон до готовности и поставить на 5 минут в духовку. Гарнировать жареным или отварным картофелем и украсить веточками зелени.

Заяц смаженный (тушеный) по-старорусски

Тушка зайца, 100 г свиного сала, 4 луковицы, 2 корня петрушки, 3—4 ст. ложки рубленого укропа, 8—10 ягод можжевельника, около стакана воды.

Тушку зайца вымочить в холодной воде или квасе от 1,5 до 2 суток, как можно чаще меняя воду. Затем целую или разрезанную на куски тушку положить в глубокий сотейник или гусятницу, добавить нарезанное мелкими кусочками сало (или предварительно нашпиговать им тушку), овощи, пряности, влить горячую воду и тушить под крышкой в нежаркой духовке около трех часов.

Заяц в горшочке

750 г мяса зайца, 250 г свиного жира, 3 луковицы, 1—2 ломтика черного хлеба, мука, соль, перец, красное вино.

Зайчатину нарезать на порции, приправить солью и перцем, обвалять в муке, выложить в горшок, чередуя мясо с нарезанными ломтиками

свиного жира, нарубленным луком и крошками черного хлеба. Полить красным вином, чтобы все на $\frac{3}{4}$ было покрыто жидкостью, тушить час — полтора на слабом огне.

Шпигованный заяц

Отстрелянного зимой зайца держат 2—3 дня на холоде. Это придает мясу приятный запах. Тушку разрубают на порции и вымачивают в уксусном маринаде (стакан столового уксуса на литр воды). Спинную часть и окорока шпигуют салом и жарят, добавив 2 стакана сметаны, ст. ложку муки, 3 ст. ложки сливочного масла, по две морковки и луковицы. Можно тушить зайчатину с антоновскими яблоками или шинкованной капустой, влив в гусятницу сок, образовавшийся при жарении мяса.

Рагу из зайца с белыми грибами

Седло зайца нарезать на куски, положить в жаровню с хорошо разогретым смальцем или гусиным жиром и обжарить на сильном огне. Отдельно в кастрюле обжарить мелко нарезанный лук, чеснок, кусочки сала или ветчины, добавить 1,5 стакана сухого красного вина и дать прокипеть. Затем влить 2 стакана куриного бульона (можно из кубика), добавить ст. ложку томата-пасты или 5—6 мелко нарезанных очищенных помидоров и предварительно замоченные сухие белые грибы. Переложить в кастрюлю куски зайчаткины, закрыть крышкой и томить на слабом огне. Готовое рагу подать с отварным картофелем и овощами.

Заячий паштет

Разрубленную зайчатину кладут на ночь в холодную воду. Утром отваривают в подсоленной воде. Сваренное мясо отделяют от костей и пропускают через мясорубку. Протертую массу смешивают со сливочным маслом (1/1), добавляют перец и другие специи по вкусу. Паштет намазывают на хлеб.

Соус из заячьей печени

Свежую заячью печень сварить в небольшом количестве подсоленной воды с луком и специями по вкусу, охладить и протереть сквозь сито. Приготовить мучную пассировку из ст. ложки поджаренной с маслом муки, развести ее $\frac{1}{2}$ стакана белого сухого вина. Добавить в получившийся соус протертую заячью печень, толченые грецкие орехи

(количество по вкусу), хорошо растереть, посолить, поперчить и прогреть до кипения на слабом огне.

Подать горячий соус отдельно в соуснике к жаркому из зайца.

Каша с зайцем по-крестьянски

1,5 кг зайчатины, по 1 корню петрушки и сельдерея, 1 морковь, лавровый лист, по 150 г муки и масла или свежего смальца.

Подготовленную тушку зайца нарезать на кусочки, хорошо промыть, в процессе варки посолив и добавив очищенные целые корни, лавровый лист. Варить зайчатину до тех пор, пока мясо не начнет отделяться от косточек. Отдельно спассировать на масле муку до золотистого цвета, развести бульоном, в котором варилось мясо зайца, добавить немного красного перца и проварить кашу до нужной густоты. Отделить мясо от костей, положить в мучную кашу и еще проварить 10—15 минут.

Подавать кашу слегка остывшей с квашеными овощами и зеленью.

Заячий ливер в сметане

На одного зайца: 100 г сала, 3 луковицы, 3 ст. ложки томата-пюре, ст. ложка пшеничной муки, 3 ст. ложки сметаны, ягоды можжевельника, соль, перец, лавровый лист, зелень укропа.

Мелко нарезанное сало обжаривают с мелко нарезанным луком, кладут небольшими кусочками заячий ливер, шейную часть, лопатки, ребрышки и продолжают обжаривание. Затем все перекладывают в сотейник (утятницу), вливают немного кипятка, доводят до кипения. Добавляют томат-пюре, перец, лавровый лист, ягоды можжевельника и тушат при умеренной температуре до готовности. Обжаривают муку, разводят сметаной и вливают в сотейник за 1—3 минуты до полной готовности.

Заячье рагу по-охотничьи (готовится в лесу на костре)

Промытую тушку зайца разрезают на куски по 40—50 г, кладут в котелок или чугунок, заливают водой и добавляют обычно имеющиеся у охотников специи — молотый перец, соль, лавровый лист, репчатый лук, можно чеснок. После того, как мясо прокипит и бульон освободится от пены, в котелок кладут очищенный, крупно нарезанный картофель. Мясо вместе с картофелем варят до готовности.

Рагу из зайца

Зайца вымачивают в воде в течение 6—8 часов (воду надо периодически менять). Отрезают переднюю часть, очищают ее от сухожилий и пленок, кладут на два часа в молоко. Затем рубят на небольшие куски, солят, обжаривают в топленом масле на сковороде. Когда мясо зарумянится, его посыпают пшеничной мукой. Обжаренную зайчатину перекладывают в кастрюлю, добавляют две ложки томата-пюре, мелко нарезанное несоленое свиное сало,вливают два стакана горячей воды или бульона, накрывают и ставят тушиться на слабый огонь. Через час перекладывают зайчатину в другую кастрюлю. Поджаривают с маслом или салом лук, морковь, петрушку, 0,5 килограмма нарезанного дольками картофеля, добавляют горошки перца. Обсыпают зайца поджаренными кореньями и заливают процеженным соусом, получившимся при его тушении. Ставят на огонь и тушат еще полчаса. Готовое рагу выкладывают на горячее блюдо, посыпают зеленью и подают на стол.

Жаркое из зайца

Мясо вымачивают в течение ночи в холодной проточной воде, а затем 2 часа выдерживают в растворе уксуса. Разрезают на порции, обжаривают в животном жире, складывают в кастрюлю, солят, кладут перец, лавровый лист, лук, морковь, ароматические коренья и ставят на небольшой огонь. К столу подают с жареным или вареным картофелем, солеными огурцами, помидорами, квашеной капустой, зеленым горошком.

Панированная зайчатина

Тушку зайца выдерживают 2—3 дня в маринаде, затем насухо обтирают чистым полотенцем. Из задней части и филе вырезают шницели. Мясо солят, обваливают в муке, яйце, а потом в панировочных сухарях. Жарят в разогретом жире, от этого они будут более румяными. Готовые шницели укладывают на блюдо, украшают кружками лимона и подают с салатом.

Заяц по-охотничьи

Готовят маринад, состоящий из нескольких ложек оливкового масла, лимонного сока, перца, соли, лаврового листа, веточки тимьяна и двух литров воды (варить маринад не следует). Кладут в него тушку зайца

на 9—10 часов. В гусятнице жарят 250 г нарезанного кусочками свежего свиного сала и помещают туда зайца целиком. Обжаривают на плите со всех сторон до полуготовности. Затем обливают бульоном, одной ложкой коньяка и дожаривают в духовке. К столу подают с рассыпчатой гречневой кашей.

Заяц по-домашнему

Подготовленную тушку зайца положить в посуду с маринадом (если не поместится целиком, разрубить на куски) и оставить на два часа. Затем обмыть его холодной водой. Довести до кипения 1/4 стакана жира, поджарить на нем куски мяса с 7—8 мелко нарезанными головками репчатого лука, нарезанной кубиками морковью и 1/2 корня сельдерея. Добавить 1/2 столовой ложки томата-пюре, столовую ложку муки, стакан сухого вина, лавровый лист, 8—10 горошин черного перца, немного чабреца, стакан предварительно ошпаренных маслин, хорошо перемешать и залить горячей водой или бульоном так, чтобы вода покрыла мясо. Накрыть посуду крышкой и тушить зайца на слабом огне до готовности.

Запеканка из зайца

На одну тушку зайца расходуют 250 г свиного шпика, 300 г телячьей или говяжьей печени, 125 г сметаны, 1 вареное яйцо, перец-горошек, 1 веточку тмина, 2 лавровых листа.

Потрошеную и вымоченную тушку зайца освобождают от всех костей и нарезают кусочками. Измельчают на мясорубке печень, половину шпика, добавляют соль и перец по вкусу, затем сметану и яйцо. Половину оставшегося шпика (т. е. четвертую часть всего шпика) кладут на дно глубокой кастрюли, затем помещают слой фарша и слой мяса зайца. Таким способом послойно заполняют всю кастрюлю по возможности до верха. Поверхность уложенной массы покрывают остальными ломтиками шпика, веткой тмина, лавровыми листьями и ставят кастрюлю в умеренно нагретую духовку на 2 часа. Для достижения умеренной температуры на дно духовки ставят плоскую посуду с водой.

ПТИЦА

Общие замечания

У молодой дичи под крылышками тонкая кожа, а у куропаток перья — у молодых остроконечные, а у старых закругленные.

Надо смотреть, чтобы дичь была отстреляна, а не придушена, и простреленными оказались крылышки или ножки, а не филеи, которые должны подаваться цельными.

Несвежая дичь узнается, во-первых, по запаху, во-вторых, по зеленоватым пятнам под крылышками, в третьих, по влажным и легко выдергивающимся перьям.

Дичь ошипывают насухо, причем перья надо выдергивать осторожно в том направлении, как растут, покручивая каждое перо, чтобы легче отделялось от кожи.

Чтобы удалить самый мелкий пух, надо, обтерев тушку мукою, опалить ее над зажженной бумагой или спиртовой лампочкой, но еще лучше смочить всю спиртом и поджечь его, повторить, пока не будет видно ни одного волоска, после чего выпотрошить.

При потрошении птиц, надо остерегаться раздавить желчный пузырь, если же это случится, то как можно скорее промыть тушку в нескольких водах.

Отрезать голову и тотчас, захватив пальцами находящуюся у шеи плеву и крепко придерживав птицу, вытащить из нее зоб.

Затем, не моча поверхности птицы, вымыть ее внутри, вытереть насухо. Снаружи обтереть мукою, отрубями или полотенцем, и тогда уже замочить в холодной воде на час и более.

Приступая к жарению, мелкую дичь надо заправить следующим образом. Например, рябчики — головки их совсем не подаются, следовательно, отрубаются, крылышки также. Ножки же надо вправить плотно в туловище, воткнуть в них толстую длинную иголку с ниткой, сначала в верхние, а затем в нижние их части, связать концы ниток на спине. Изжарив, снять нитки, разрубить рябчика пополам.

Самая мелкая дичь, (бекасы, перепела, дупеля и пр.) жарится с головками, которые подвертываются под правое крыло.

Дичь не бывает жирна вообще, поэтому крупную шпигуют шпиком, а мелкую обвязывают тонкими пластинками шпика и затем жарят, раскалив масло и часто не переворачивая. Перед шпигованием надо опус-

тить мелкую дичь на 10—15 минут в горячий бульон или кипяток, но следить, чтобы вода с нею не вскипела, вынуть, остудить и тогда нашинговать.

Дичь по большей части употребляют жареную. Самые крупные дикие птицы Вологодской области — это глухари, тетерева и дикие гуси. Поменьше — куропатки. Еще меньше — дикие утки и рябчики. Самые маленькие — дупеля, бекасы, вальдшнепы и пр. Все они жарятся одним способом: крупные — в духовой печи, на противне, а куропатки, рябчики и остальная мелочь — в кастрюле на плите.

Если для приготовления блюда понадобятся одни только филеи и вообще мясо без костей, то, ощипав перья, не надо ни опаливать, ни потрошить, а только, сделав продольный разрез на груди, снять кожицу и затем срезать с костей мясо, отделяя его острым ножом, начиная со спины.

Если филеи подаются цельными, то надо снять с них пленку, чтобы они не съжились при жарении. Но эту пленку не стоит снимать, если филеи рубятся на фарш. Для снятия пленки надо иметь большой навык, поэтому, кто не умеет аккуратно снимать ее, чтобы не задевать мясо, тот может только надрезать ее ножом в нескольких местах.

Сердце и печень крупных птиц употребляются в пищу. Кишки мелкой дичи, как то вальдшнепов, дупелей, бекасов и проч., поджариваются в масле с малым количеством муки и подаются на крутонах, т. е. на ломтиках булки, с одной стороны смазанных маслом и подсушенных в духовой печи. Этими крутонами гарнируют жареную дичь.

БЛЮДА ИЗ БОРОВОЙ ПЕРНАТОЙ ДИЧИ

Глухарь — ценная и наиболее почетная добыча у охотников. Петухи имеют темное оперение, мощный хвост (веер), под клювом растет «борода». Их масса достигает 6 кг. Самки одеты в рыже-бурое пестрое оперение, их масса 2—3 кг.

Тетерев — довольно крупная птица массой до 1,5 кг. Оперение самцов черное с белыми подмышками под крыльями. Самки меньшего размера и со скромным рыжевато-серым оперением.

Рябчик — наиболее многочисленная боровая дичь в Вологодской области. Масса тушки 300—400 г.

Белая куропатка — птица, меняющая оперение в течение года: весной — темное, каштановое; летом окраска светлеет до более желтой; осенью — на светло-рыжем фоне появляются белые пятна; зимой — чисто белое оперение с несколькими черными перьями в хвосте. Масса тушки 500—800 г.

ГЛУХАРЬ

Это ценная и почетная добыча охотника. Наиболее популярна весенняя охота на глухарей-петухов на току. Охота на них лимитирована.

Мясо глухаря достаточно плотное, темного цвета, но сочное и вкусное. Вкус глухаринного мяса улучшается, если неочищенного, непотрошеного глухаря подвесить за голову и выдержать в прохладном месте 2—3 суток. В старинных книгах описано, что глухарь готов для приготовления, когда у подвешенной птицы оторвется под тяжестью тушки голова. Тушку глухаря, которая хранилась в мороженном виде, желательно мариновать. Мясо глухаря обычно имеет горьковатый привкус хвои, его можно ослабить, добавив в жаровню красного сухого вина. Мясо рекомендуется шпиговать свиным салом.

В домашних условиях глухаря жарят целиком в духовом шкафу. В походных условиях — тушат. Так как мясо глухаря тверже мяса других птиц, то надо его вымочить в легком уксусе с кореньями и специями от 10 часов до 2—3 суток, положив их грудками вниз. Старый глухарь жарится около 3, а молодой — около 1,5 часов.

Глухарь жареный

Для маринада: 2—3 бутылки столового уксуса, 2—3 бутылки воды, 5 луковиц, 8—10 лавровых листьев, 10 горошин перца, соль.

Мясо этой крупной птицы (до 6 кг массой), питающейся зимой хвоей, нередко имеет привкус горечи. Поэтому перед жарением его надо выдержать в маринаде или уксусе. Тушку тщательно ощипать, опалить, выпотрошить, вымыть изнутри, вытереть и выдержать в маринаде или разбавленном наполовину столовом уксусе 3—4 дня. Обсушить салфеткой, нашпиговать (больше шпиговать грудь) изнутри и снаружи, обмазать сливочным маслом или жиром и жарить в горячей духовке в зависимости от величины птицы. Когда заколеруется, периодически поливать ее соком или красным сухим вином. Выложить на блюдо, нарезать

порционными кусками, подавая, полить соком с противня. Украсить веточками зелени. Гарнировать жареным картофелем, маринованными ягодами, фруктами, маринованной красной капустой, брусничным вареньем, овощными салатами.

Для маринада: разбавленный водой уксус кипятить с луком, солью 10—15 минут и остудить.

Филе глухаря в сметане

Нарезать на куски филе крупного глухаря, натереть солью, перцем и обжарить на раскаленной сковороде до образования корочки, положить в гусятницу, залить густым сметанным соусом, добавить стебли петрушки и тушить около 1,5—2 часов на слабом огне. Подать горячим с жареным крупными кусками картофелем, полив сметанным соусом, в котором тушилось филе.

Битки из филея глухаря или тетерева

Снять филеи с двух тетеревов или с одного глухаря, разрезать, отбить, немного посолить, обвалять в муке, обжарить, как можно скорее, с обеих сторон в масле. Между тем оставшиеся кости сварить в малом количестве воды, добавить 1 ложку масла; когда уварится, процедить, влить 1/2—1 стакан сметаны. Битки переложить в сотейник, посыпать 1 ложкой натертого твердого сыра, облить соусом, довести до кипения на большом огне, переложить на глубокое блюдо, залить соусом. В соусе можно еще раз вскипятить уже готовый отварной картофель.

Глухарь по-походному

Подготовленную тушку глухаря (без шеи, лап и крыльев) разрезать на шесть кусков, нашинговать салом. Обмакнуть каждый кусок в растительное масло и обжарить над углями 2—3 минуты до образования румяной корочки. В котелке разогреть растительное масло и поджарить в нем мелко нарезанный лук. Положить на лук куски глухаря, влить отдельно приготовленный из потрошков бульон и тушить около часа. За 15 минут до готовности посолить, положить ягоды брусники или клюквы и загустить по вкусу мукой.

ТЕТЕРЕВ

Охота на тетерева разрешена с августа до глубокой зимы. Весной популярна охота на токах.

Мясо тетеревов никогда не бывает особенно жирным. Грудка состоит из двух слоев: верхний — темное мясо, нижний — бело-розовое, как у рябчика. Мясо молодых тетеревов сочное и нежное, его рекомендуется жарить и запекать. Мясо старых петухов-косачей более жесткое, его следует тушить и варить. В походных условиях мясо тетерева варят, запекают на вертеле или в глине.

Тетерев жареный

1 тетерев или тетерка, 1/2 бутылки уксуса, 1/2 бутылки воды или 1 бутылка вина, 5—8 ломтиков свиного шпика, 2 ст. ложки жира или сливочного масла, соль, зелень.

Взрослых тетеревов из-за жесткого мяса перед жарением необходимо вымачивать 3 дня в разведенном водой уксусе или в красном вине. Тушки ошипать, опалить, выпотрошить, удалить голову с шеей, ножки, вымыть изнутри, обсушить салфеткой, дать полежать 2 часа, нашпиговать, посолить изнутри и снаружи. Полить растопленным сливочным маслом, выложить на противень и, подлив 1 стакан воды, жарить, поливая соком, 45 минут. Тетерку жарить 30 минут и не вымачивать в уксусе. Готовую тушку нарезать порционными кусками и подавать, посыпав рубленой зеленью. Гарнировать отварным картофелем, салатами, маринованными овощами, ягодами, брусничным вареньем.

Тетеревята жареные

2 тетерева (молодые), 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки можжевельных ягод, 1/2—1 стакан сухого красного вина, 1/3 стакана сметаны, соль, зелень.

Из молодых тетеревят готовят самое вкусное жаркое. Тушки молодых птиц подготовить, как тушки взрослых тетеревов, посолить изнутри и снаружи, натереть толчеными можжевельными ягодами, полить растопленным маслом и жарить, как описано в предыдущем рецепте, 25 минут. Добавить к соку на противне красное вино и, поливая тушки сметаной, жарить еще 7—10 минут. Можно посыпанных солью и можжевельными ягодами птиц обложить тонкими ломтиками свежего свиного

сала, завернуть в фольгу или пергамент и жарить до готовности. Подавая, полить соком, посыпать зеленью и гарнировать, как жареных тетеревов.

Тетерева в соусе

1—2 тетерева, 4—6 ломтиков свиного шпика, 1/2 блюда нарезанной ветчины, 1—2 луковицы, 1 корень петрушки, 1 стакан мясного бульона или воды, 1 стакан сухого красного вина, 1/2 ст. ложки жира для жаренья, 1/2—1 ст. ложка муки, 8 горошин перца, соль, зелень.

Тушки приготовить, как описано выше, нарезать порционными кусками, нашинговать и обжарить на жире. Добавить кусочки ветчины, нарезанный кольцами лук, корень петрушки, перец, влить бульон, вино, посолить и тушить 25—30 минут. Вмешать разведенную водой муку и прокипятить. Подавать вместе с соусом, украсив веточками зелени петрушки. Гарнировать отварным картофелем, овощными салатами.

Тетерев по-старорусски

Тушку тетерева ощипать и выпотрошить, повесить ее на несколько дней на воздухе, затем вымочить 6 дней в уксусе и столовом вине либо только в уксусе. Перед жареньем тушку промыть, обсушить полотенцем, натереть солью, нашинговать грудку и ножки кусочками сала и жарить на сковороде в печке или духовке, постоянно поливая мясным соусом и маслом. К оставшемуся на сковороде после жаренья птицы соку добавить немного сметаны, прогреть до кипения и залить получившимся соусом уложенные на блюдо готовые тушки тетеревов.

Тетерев в сметанном соусе

Подготовленные тушки тетеревов натереть сверху смесью соли и пряностей по вкусу, хорошо подрумянить в масле на сильном огне со всех сторон. Затем тушки разрезать на четыре части, уложить в жаровню, и, подлив немного бульона или кипятка, тушить на слабом огне под крышкой до готовности. В конце приготовления влить в жаровню сметану, смешанную с пассированной до коричневого цвета мукой. Птицу еще немного протушить в сметанном соусе и подать горячей, уложив на блюдо, полив оставшимся сметанным соусом и обильно посыпать рубленой зеленью петрушки. К мясу можно подать маринованные и свежие овощи по вкусу.

Холодная тушенка из тетерева

1 тетерев, 100 г шпика, 2 лавровых листа, 3 гвоздики, корицы на кончике ножа, луковица, стакан вина, соль, специи.

На дно гусятницы кладут специи и несколько кусочков шпика. Птицу разрезают на кусочки, кладут рядами, посыпают специями. Солят и заливают столовым красным вином. Накрывают крышкой, швы замазывают тестом и ставят в духовку на слабый огонь. Через 4—5 ч духовку выключают, а птицу оставляют в гусятнице до полного остывания. Подают в холодном виде.

Тетерев с орехами, жареный в глине

Орехи очистить от скорлупы, сварить в котелке, после чего воду слить. Приготовленную тушку посолить снаружи и изнутри. В очищенное от кишок брюшко тетерева заложить орехи и зашить ниткой. Обернуть тушку листьями дикой смородины или клена, обмазать нежидкой глиной и положить в костер на угли. Как только глина высохнет, начнет трескаться и отваливаться по частям, — птица готова. Так же можно приготовить жаркое из утки или другой дичи.

Жаркое в полевых условиях

Отбирают упитанную птицу, ошипывают перья, отрезают крылья, опаливают на костре от остатков пера, потрошат, моют, натирают солью внутри и снаружи, обертывают листьями лопуха или другого сходного растения, обмазывают глиной в виде пирога и помещают в толстый слой золы горящего костра. Огонь в костре поддерживают. По истечении 1—1,5 часов птица будет готова. Глиняный «пирог» переворачивают, засыпают горячими углями и оставляют допекаться еще в течение 1 часа. После этого корку глиняного пирога разбивают, очищают и «жаркое в собственном соку» подают к «столу».

Так же можно приготовить мясо любой дичи. При себе надо иметь свиной шпик или корейку, соль и перец, чистую марлю. Кусок мягкого мяса шпигуют салом, нарезанным наподобие макарон, натирают со всех сторон солью и перцем, завертывают в марлю, обмазывают глиной и кладут в золу костра.

БЕЛАЯ КУРОПАТКА

Мясо белой куропатки можно приготовить всеми изложенными выше способами.

Куропатки, жареные на вертеле

2 куропатки, 6—7 ломтиков свиного шпика, 1—2 ст. ложки топленого ветчинного сала, молотый перец и измельченный лавровый лист, соль, зелень.

Тушки, не вымачивая в маринаде, подготовить, как тушки тетеревов, укрепить на вертеле, поворачивая, слегка обжарить над раскаленными углями, нашить, натереть изнутри и снаружи солью, специями, выдержать 15 минут, обмазать растопленным ветчинным салом и, поливая соком и салом, дожарить на вертеле. Подавать с квашеной капустой, маринованной свеклой, ягодами и брусничным вареньем.

Куропатки в соусе с грибами

2 жареные куропатки, 2 стакана мясного бульона, 4—5 грибов средней величины, 2 ст. ложки сливочного масла, 1/2 стакана сливок или сметаны, 1 ст. ложка муки, перец, соль, зелень.

У жареных тушек отделить мякоть, крылышки, ножки; кости мелко изрубить, залить мясным бульоном, добавить немного масла, перец, соль (если нужно) и варить 20 минут. Вмешать поджаренную на масле муку, сливки или сметану, прокипятить и процедить. Добавить в соус поджаренные на масле мелко рубленные шампиньоны или белые грибы, опустить в него тушки птиц и прогреть без кипения. Так же можно приготовить рябчиков, перепелов и любую пернатую дичь. Подавать вместе с соусом, украсив зеленью. Гарнировать овощными салатами, маринованной капустой, ягодами и брусничным вареньем.

Куропатка тушеная в сметане

Куропатка, 1—2 луковицы, 1—2 моркови, стакан сметаны, ч. ложка муки, соль и специи по вкусу.

Тушку разрезают на половинки или четыре куса. Обжаривают мясо 1—2 мин. в разогретом сливочном масле, затем вынимают мясо и обжаривают в том же масле мелко нарезанный лук, морковь 5—6 мин. Снова кладут в жаровню куски мяса и заливают сметаной. Для густоты в сметану добавляют пассированной муки. Из специй можно добавить толченый тмин. Тушат на слабом огне около часа.

Жареные куропатки в сметане

Жареных куропаток разрубить пополам, удалить косточки, уложить в сотейник, обильно посыпать рубленой зеленью по вкусу, залить сметанным соусом и тушить под крышкой 10—15 минут. Подать с жареным картофелем и брусничным вареньем или приправой для дичи.

Куропатки, жаренные над костром

Тщательно обработать тушки куропаток и слегка обжарить их над углями костра, смазывая каждую ветчинным салом. Затем нашинковать грудки и ножки кусочками сала, посыпанными солью и пряностями по вкусу. Насадить тушки на вертел и, смазывая маслом, жарить над углями костра до готовности. Горячие тушки завернуть в листья лопуха и подержать их там 3—5 минут для аромата.

Куропатки тушеные

Тушки куропаток (3—4 штуки) выпотрошить, натереть солью и черным перцем. Обернуть каждую тушку ломтиками копченого сала, перевязать ниткой и быстро обжарить в сильно разогретом жире. Затем, прибавляя понемногу воду или бульон, тушить под крышкой до мягкости мяса. Нашинковать небольшой кочан квашеной капусты, прибавить 150 г свиной копченой грудинки, нарезанной кубиками, влить стакан капустного рассола и тушить до мягкости капусты. Положить в капусту 150 г свежих сосисок, нарезанных кружочками, и все перемешать. Уложить на капусту готовые тушки куропаток, тушить при слабом кипении около получаса. Готовых куропаток выложить на середину блюда, залить соусом, в котором они тушились и гарнировать тушеной капустой и консервированным или отварным зеленым горошком.

Сыр из куропаток

2 куропатки, 2 ст. ложки ветчинного сала, 1 стакан мясного бульона или воды, 1 лавровый лист, 8 горошин перца, 4 яйца, соль, зелень.

Подготовленные по предыдущим рецептам тушки жарить с ветчинным салом на вертеле или противне, отделить мякоть от костей, мелко порубить или пропустить через мясорубку, добавить мясной бульон или воду, соль, специи, варить 10 минут, затем охладить. Вмешать взбитые яйца, выложить в смазанную маслом форму и подрумянить в горячей духовке. Подавать с зеленью, маринованными фруктами и овощами.

РЯБЧИКИ

Рябчики достаточно многочисленны. Спортивная охота и промысел разрешены осенью и зимой.

Мясо рябчиков справедливо считается вкусным и нежным. По качеству мяса рябчик занимает первое место среди куриных пород боровой дичи. Мясо белое с розовым оттенком. Потемнение его свидетельствует о неправильном хранении. Мясо рябчика обычно не маринуют. Чтобы блюдо было более сочным, тушку кладут в холодное молоко, доводят его почти до кипения и сразу же вынимают. Перед жарением посолить, иногда обернуть шпиком, перевязать толстой ниткой, чтобы рябчик сохранил хорошую форму с поджатыми лапками. Наиболее вкусные блюда можно приготовить из жареного, тушеного и запеченного мяса рябчика. В походных условиях из рябчиков варят суп, запекают их на вертеле или в глине.

Рябчики жареные

2 рябчика, 2 ст. ложки сливочного масла, соль, зелень.

Подготовить, не вымачивая в уксусе, жарить и подавать, как тетеревов. Время жарения (15—30 минут) можно уменьшить, но тогда подготовленные тушки птиц варить в соленой воде 5—6 минут, а затем жарить, поливая соком. На сковороде можно жарить как тетеревят, добавив сметану или сок лимона.

Рябчики, жаренные на рашпере

2 рябчика, 1 стакан оливкового масла, 2—3 луковицы, 4—5 зубчиков чеснока, 2—3 ст. ложки рубленой зелени петрушки, перец, соль, зелень.

Подготовленные тушки поперчить, посолить, полить оливковым маслом, вмешать нарезанный лук, толченые зубчики чеснока, зелень петрушки и выдержать в холодильнике 4—6 часов. Обернуть каждую тушку вместе с маринадом фольгой или промасленной бумагой и жарить, поворачивая, на рашпере над раскаленными углями 20—30 минут. Гарнировать тушеной квашеной и свежей капустой, маринованными фруктами, отварными овощами. Украсить веточками укропа или петрушки.

Рябчики фаршированные, жаренные на вертеле

2 рябчика, 5—7 тонких ломтиков свиного шпика, перец, соль, зелень.

Для фарша: 2 стакана молотых сухарей, 2 ст. ложки сливочного масла, сок 1 лимона, соль.

Подготовленные тушки поперчить, посолить, наполнить фаршем из сухарей, зашить разрез ниткой, обложить тонкими ломтиками шпика или кусочками сливочного масла (что лучше), обернуть фольгой или промасленной бумагой, укрепить на вертеле и жарить, поворачивая и поливая соком, над раскаленными углями 20—30 минут. Подать, нарезав порционными кусками, посыпать рубленой зеленью и гарнировать, как тетеревов.

Фарш: сухари растереть с маслом, добавить сок лимона, посолить и перемешать.

Рябчики, фаршированные грибами, жареные

2 рябчика, 2 ст. ложки растопленного свиного сала для жарения, соль, зелень.

Для фарша: печенка подготовленных птиц, 1/3 тарелки свежих нарезанных грибов, 1 ст. ложка нарезанного свиного сала, перец, соль.

Подготовленные тушки посолить, наполнить фаршем и жарить на свином сале на сковороде, поворачивая и поливая соком, а затем завернуть в фольгу или промасленную бумагу и дожарить на вертеле.

Фарш: мелко рубленную печенку рябчиков смешать с нашинкованными грибами, салом, поперчить и посолить. Подавать с овощами, грибным рагу и украсить зеленью петрушки.

Рябчики, запеченные в тесте

2 рябчика, 4—6 ломтиков свиного шпика, 2 ст. ложки нарезанного ветчинного сала, 2 лавровых листа, 2 стакана мясного бульона, соль.

Для фарша: печень подготовленных птиц, 1/2 тарелки нарезанных свежих грибов (лучше шампиньонов), 1 ст. ложка нарезанного свиного сала, перец, соль.

Для теста: 4 стакана пшеничной муки, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 яйца, 1 ст. ложка сахара, 1—1/2 стакана воды, соль.

Подготовленные тушки разрезать вдоль пополам, посолить, нашинговать половинки и уложить на каждую фарш. Сдобное тесто раскатать на 8 лепешек толщиной 1/2 см, размером больше, чем половинки птиц,

посыпать каждую мелко нарезанным или тертым ветчинным салом, уложить на четыре из них половинки птиц с фаршем, поместить сверху фарша тонкие ломтики шпика и лавровый лист. Накрыть такими же лепешками, защипнуть и поставить в горячую духовку на 30—40 минут. Затем срезать сверху по небольшой «крышке», удалить шпик, жир, постепенно влить бульон и прогреть в духовке. Подавать вместе с тестом как порционное блюдо. Фарш приготовить по предыдущему рецепту.

Рябчики в соусе

2 рябчика, 2 ст. ложки сливочного масла, 1—2 луковицы, 2 сардельки, 2 ст. ложки молотых сухарей, 2 стакана бульона или воды, 1/3—1 стакан красного сухого вина или сметаны, перец, соль, зелень.

Подготовленные тушки вымыть, обсушить салфеткой, ошпарить кипятком, нарезать порционными кусками и обжарить, переворачивая, на масле. Добавить мясной бульон или воду, нашинкованный лук, рубленые сардельки, сухари, перец, соль и тушить на слабом огне 30 минут. Рябчиков выложить на блюдо, а в уварившийся соус вмешать вино или сметану, прокипятить и полить рябчиков. Подавать с отварным картофелем, салатами из свежих или маринованных овощей и украсить зеленью.

Соленые рябчики с капустой и огурцами

4 рябчика, 1 л хлебного кваса, 1 луковица, 1/2 тарелки нашинкованной свежей или квашеной капусты, 1—2 ст. ложки сливочного масла или свиного жира, 1/2—1 ст. ложка муки, 2 соленых огурца, 1 лавровый лист, 8—10 горошин перца, соль, зелень.

Подготовленные тушки соленых рябчиков выдержать в квасе 1 час и варить в воде с солью и луком 10 минут. Нашинкованную капусту поджарить на масле или жире, вмешать муку и тушить 20—30 минут, добавить к рябчикам вместе с кружками соленых огурцов, специями, влить полстакана воды и тушить до готовности. Подавать вместе с капустой и огурцами, украсив веточками петрушки.

Рябчики пряженные в сметане *(старинный рецепт)*

Подготовить тушки рябчиков, замочить на два часа в холодной воде, насухо обтереть полотенцем и затем мукой, изнутри натереть солью, быстро обжарить со всех сторон на сильно разогретой сковороде с мас-

лом. Переложить хорошо подрумяненные тушки рябчиков в неглубокую кастрюлю грудками вниз, залить сметаной, плотно закрыть кастрюлю крышкой и жарить до готовности на совсем слабом огне, несколько раз переворачивая тушки. Подать горячими с овощами.

Рябчик в сметане

Очищенного, опаленного и выпотрошенного рябчика промывают, натирают снаружи и внутри мелкой солью, шпигуют мелкими кусочками свиного сала. Внутрь также кладут несколько «столбиков» сала. Снаружи смазывают топленным маслом и помещают в кастрюлю. Шинкуют головку лука и высыпают на дичь. После этого рябчика поливают сметаной. Накрыв кастрюлю крышкой, жарят дичь на небольшом огне. Готового рябчика разрубают, укладывают на блюдо и поливают подливкой из кастрюли. На гарнир к рябчику подается маринованная брусника.

Рябчики молочные жареные

Подготовить тушки рябчиков, замочить в холодной воде на 2—3 часа, насухо обтереть и положить в холодное молоко (литр молока на 2 тушки). Вскипятить и тотчас же после закипания вынуть тушки, переложить их в невысокую кастрюлю с горячим маслом и обжарить около получаса, поливая полученным соком и подсаливая по вкусу. Так можно жарить мороженых и долго лежалых рябчиков.

Рябчик жареный

На противне или сковородке с высокими бортами разогревают жир до температуры 140—150°C. Жира должно быть взято столько, чтобы в него погрузить примерно одну пятую часть тушки. Подготовленного к жарке рябчика разрубают пополам в продольном направлении и жарят в духовке, поливая время от времени куски жиром. Зажаренного таким образом рябчика кладут на тарелку. Рядом можно положить немного жареного картофеля и украсить листочками салата или веточками зелени (петрушки, сельдерея).

При подаче на стол рябчика следует полить сливочным маслом. Желательно к этому блюду отдельно подать маринованные фрукты или ягоды, моченые яблоки, брусничное или черносмородиновое варенье, джем. Жир, оставшийся после жарки, процеживают и используют для жарки картофеля.

Рябчик с грибами

На дно котелка или кастрюли положить ломтики свиного сала, на них — разрубленного на мелкие кусочки рябчика, дольки чеснока, черный перец, небольшую луковицу и, если есть, тертый мускатный орех. Полив все это бульоном, добавить свежих нарубленных грибов и варить 15—20 минут. После этого ввести муку и кипятить еще 5—10 минут на слабом огне. Перед подачей выложить жаркое на блюдо, полить лимонным соком, окружить гарниром из отварного картофеля, добавить свежую или моченую бруснику или другие ягоды и фрукты.

КРАСНАЯ ДИЧЬ

Красная дичь — это бекас, дупель, вальдшнеп. Жарят их свежими, и только вальдшнепа с более грубым мясом выдерживают перед жарением 3—4 дня в холоде, но не замораживая. Особенность кулинарного приготовления красной дичи — необыкновенный вкус и аромат их кишок. По этой причине тушки не потрошат или выпотрошенные внутренности, кроме желудочков, промывают и используют для приготовления блюд. Качество дичи определить нетрудно: у долго хранившихся птиц ножки, клювики и глаза высыхают. Обычно трудности возникают при ошипывании птиц. Для облегчения этого процесса их сильно охлаждают на льду или в холодильнике — тогда перья легко удаляются. Оставшийся пушок опаливают. Если блюдо готовят из потрошенной птицы, делают разрез в зобу, удаляют через него желудочки, отрезают ножки до сгиба, а шейки с головками (без глаз) укладывают между ногами. Затем птицу солят через разрез в боку между ребрами, обкладывают тонкими ломтиками свиного сала, обвязывают ниткой и жарят на вертеле или в духовке. Можно жарить и без сала, но тогда требуется много сливочного масла. В конце жарения дупелей, бекасов и вальдшнепов поливают сливками (но не сметаной) или соком лимона. Подают, полив винным уксусом, с салатами из маринованных фруктов, ягод.

Бекасы

(старинный рецепт хранения)

Средство сберечь бекасов свежими от осени до января. Принеся с поля бекасов, тотчас очистить их от перьев, обернуть в листы свежей капусты, облепить густым тестом, поставить ненадолго в печь, чтобы только тесто запеклось. Уложить в бочонок, залить растопленным жиром, накрыть, засмолить.

Бекасы жареные

4 бекаса, 8 тонких ломтиков свиного шпика, 4 ломтика белого хлеба, соль, зелень.

Тушки ошипать, опалить и не потрошить, оставив головки (глаза удалить), крылышки, ножки. Посолить, а при желании поперчить тушки изнутри и снаружи, обложить тонкими ломтиками свиного шпика, обвязать ниткой и жарить на противне, поворачивая и поливая жиром и соком, 20—30 минут. Удалив ниточки, выложить птиц на блюдо, а с оставшимся соком обжарить ломтики белого хлеба. Подавать с поджаренным хлебом, маринованными фруктами, ягодами и украсить веточками петрушки или листьями зеленого салата.

Дупели или бекасы жареные

4 дупеля или бекаса, 2—3 ст. ложки мелко нарезанного свиного шпика, 1—2 ст. ложки молотых сухарей, 1 ст. ложка сливочного масла, 4 ломтика белого хлеба, 1/3 стакана мясного или куриного бульона или мадеры, перец, соль, зелень.

Ошипанные тушки опалить, выпотрошить, а внутренности, кроме желудочков, промыть, мелко порубить, добавить рубленый шпик, сухари, перец, соль (можно и свежие грибы), поджарить на масле и намазать эту массу на белые гренки. Зажаренные до готовности тушки (их ничем не фаршировать, а только посолить) выложить по одной на каждый гренок, полить соком, образовавшимся при жарении, и подавать, украсив веточками зелени. Если сока мало, то прибавить говяжий или куриный бульон или (что лучше) мадеру и прокипятить. Отдельно подать салат из овощей.

Дупели тушеные

4 дупеля, 1/2—1 стакан сухого вина, 1/2 стакана молотых сухарей, 1 ст. ложка сливочного масла, сок 1/2 лимона, 1 лавровый лист, перец, соль, зелень.

Ошипанные тушки опалить, выпотрошить, залить небольшим количеством воды, добавить вино, соль и варить 15 минут. Тщательно вымытые внутренности, кроме желудочков, мелко порубить, добавить сухари, посолить, поджарить на масле, опустить в кастрюлю с птицами, добавить специи, сок лимона и тушить еще 15—20 минут. Подавать вместе с соусом, украсив веточками петрушки. Можно гарнировать отварными или маринованными овощами.

Паштет из бекасов **(старинный рецепт)**

50 г хлебных крошек, 150 г печени и кишок бекасов, 30 г масла, 150 г хлеба.

При потрошении бекасов из потрохов удалить желчь, желудок и зоб, а хорошо промытые кишки и печени мелко изрубить ножом до пюреобразной массы. Добавить в массу хлебные крошки, соль и перец по вкусу и все поджарить в масле. Приготовить из хлеба гренки или крутоны разной формы, обжарить их до золотистого цвета и нанести получившуюся паштетную массу. Подать как самостоятельную закуску или гарнир.

Потрошки красной дичи с гренками

В небольшую кастрюлю положить нарезанный кусочками шпик, масло, зелень петрушки, лук. Все это спрессовать рукой. К смеси добавляют мелко изрубленные потрошки, соль, перец. Содержимое потушить. Добавить стакан красного сухого вина, молотых сухарей.

Ломтики белого хлеба обмакнуть в желток, поджарить в масле, уложить на них тушеную смесь и запечь в духовке. Подавать к столу в горячем виде.

Бекасы и дупеля, жареные на вертеле

Ошипать, опалить, выпотрошить и промыть тушки. Отрубить головы и лапки, натереть тушки солью. Нарезать прутики толщиной 5—8 мм из негорючих пород деревьев, надеть на них приготовленные тушки и приспособить их над огнем так, чтобы пламя не сжигало и не вытапливало жир. Птица будет готова, как только покроется коричневой корочкой. Таким же способом можно приготовить уток, тетеревов, рябчиков и других птиц.

Дупели, жареные в глине, по-охотничьи

У неошипанных тушек сделать разрез в боку, всыпать соль, обмазать глиной так, чтобы они имели вид продолговатых булочек, и засыпать горячей золой из прогоревшего костра на 30 минут. Затем растрескавшуюся глину удалить вместе с перьями и подавать птиц, украсив их зеленью, с отварным рисом и маринованными овощами.

Дупели, рябчики жареные в тесте, по-охотничьи

Подготовленные по предыдущим рецептам тушки завернуть в смазанное маслом и яйцами тесто и запечь в духовке. Подавать с отварным рисом и маринованными овощами.

КУЛИКИ

Их можно потрошить или не потрошить. Если потрошить, то вынимать внутренности осторожно, чтобы вместе с ними не вынуть жир. Ножки и головку надо обрубать. Из внутренностей готовят фарш, который подают на гренках, гарнируя ими жаркое.

Кулики в соусе

6—8 куликов, 1/2 ст. ложки сливочного масла, 4 ломтика копченого свиного шпика, 1—2 луковицы, 1 блюдо нарезанных шампиньонов, 1 стакан сухого красного вина, 1 стакан бульона или воды, 8 горошин перца, соль, зелень.

Тушки ошипать, опалить, выпотрошить, головки и желудочки удалить, внутренности промыть и мелко нарезать. Положить в сотейник масло, нарезанный шпик, нашинкованный лук, шампиньоны, сверху разместить тушки птиц, влить вино, бульон или воду, добавить перец, соль и тушить 20 минут. Выложить птиц на блюдо, а в соус опустить подготовленные потроха и прокипятить. Подавать вместе с соусом, гарнировать овощными салатами и украсить веточками петрушки или листьями зеленого салата.

Кулики под соусом с вином

12—15 куликов ошипать, как всякую дичь, головки и желудок выбросить, а потроха выложить на доску. В кастрюлю положить 1 ст. ложку сливочного масла, 200 г мелко искрошенного копченого шпика, 2 мелко изрубленные или истертые луковицы, 1—1,5 блюдечка очищенных и нашинкованных шампиньонов, 1 стакан бульона, немного соли, перца, мускатного ореха, сверху разложить тушки птиц, влить стакан красного вина, закрыть кастрюлю крышкой и так варить до готовности на небольшом огне. Между тем изрубить вынутые потроха, добавить соус, дать прокипеть и подавать к столу.

Сальми из кулика

Кулика жарят на сильном огне до полуготовности (с кровинкой). Мясо освобождают от костей и держат на слабом огне. В небольшой кастрюле вываривают в вине лук, затем туда добавляют кости кулика, перец и соль, кипятят 5 минут и все содержимое выкладывают на сито. Перед подачей к столу мясо кулика заливают полученным соусом. (На 1 кулика — 2 головки мелко нарезанного лука, 1/2 стакана красного сухого вина, соль по вкусу).

Жареные дрозды

Дроздов, как и бекасов, не потрошить, а только ощипать, опалить, обмыть, взять штук 12—16 натереть их толченым можжевельником, обложить их тонкими пластинами нарезанного шпика 200 г, обернуть бумагой, пропитанной маслом, надеть на палочку, привязать к вертелу и жарить на большом огне, поливая двумя ложками растопленного масла, подставить противень. Когда дрозды готовы, выложить их на середину блюда кучкой, а кругом обложить ломтиками белого хлеба, обжаренными на противне в соку, который стек с дроздов.

Пернатая дичь или цыпленок, запеченные на вертеле

Очищенного, выпотрошенного, вымытого цыпленка солят внутри и с внешней стороны, затем надевают его на вертел или кладут на противень и помещают в духовой шкаф. При выпечке цыпленка в духовом шкафу добавляют сливочное масло, сало, по вкусу майоран, подливают воду до тех пор, пока цыпленок не запечется и на нем не образуется золотистая корочка. Перед запеканием цыпленка натирают сливочным маслом и обкладывают ломтиками сала. Затем заворачивают его в пергаментную бумагу или в алюминиевую пищевую фольгу. Цыпленка на вертеле запекают над раскаленными углями 30—40 мин. Готового цыпленка, для улучшения вкуса, смазывают еще раз сливочным маслом. Точно так же следует запекать и фаршированного цыпленка.

Начинка для запекания цыпленка: 2—3 ложки сливочного масла или свиного жира размешивают с 2—3 желтками, солью, молотым черным и душистым перцем. В эту массу добавляют обжаренные и слегка смоченные в молоке мелкие кусочки булки (2—3 шт.), 2—3 взбитых белка и потушенные с луком молотые потроха. Все перемешивают, добавляют мелко нарезанную зелень петрушки. Этой массой фаршируют цыпленка. Отверстие на брюшке зашивают ниткой, которую вытаскивают после приготовления цыпленка.

ВАЛЬДШНЕП

Это популярный объект спортивной охоты. Вальдшнепов добывают на весенней охоте на тяге и осенью на пролете с легавой собакой. Птица небольшая по размеру, масса тушки около 300 г. Оперение рыжее, пестрое. У вальдшнепов длинный прямой нос и большие темные глаза. Вальдшнепа, как дупеля и бекаса, также относят к «красной дичи» и готовят непотрошенным. Вальдшнепов рекомендуется в основном жарить.

Вальдшнеп с вином

В сотейнике разогреть масло, положить туда ошипанных, выпотрошенных и нашингованных салом вальдшнепов. Обжарить со всех сторон, поливая соусом, в котором они жарятся. Готовую птицу залить стаканом красного сухого вина, затем вынуть из сотейника и разрезать на две части. Уложить их на обжаренные в масле гренки, облить соусом и подать к столу.

Вальдшнеп жареный с красным вином

Вальдшнеп, 50—60 г сала, ч. ложка ягод можжевельника, 1/2 ст. красного сухого вина.

Осторожно сдвигают кожу с тушки на шею, не снимая ее полностью. Мясо натирают солью, толчеными можжевельниковыми ягодами, обкладывают его очень тонкими ломтиками свиного сала, вновь натягивают кожу и обматывают тушку толстыми нитками. Жарят 20 мин., добавив в жаровню красного сухого вина.

Вальдшнеп, запеченный с начинкой

У ошипанного и обмытого вальдшнепа на спине возле бедра делают надрез, через который вынимают кишки сжимая для этого грудь птицы с двух сторон пальцами. Голову не отрубают. Кишочки тщательно моют, режут вдоль, промывают в холодной воде и мелко рубят вместе с находящимся на них жиром. Мелко режут луковицу, кладут ее на сковородку, добавляют нарезанные кишочки и натертый просушенный белый хлеб. Все это смешивают и поджаривают. Начинив поджаренными кишочками и зашив разрез, птицу кладут в кастрюлю или котелок, полив столовой ложкой топленого масла, сметаной и ставят в духовку.

Готового вальдшнепа разрезают на порции, поливают соком и подают на стол. Нежирного вальдшнепа сначала шпигуют салом. Подают с маринованными фруктами или печеными яблоками.

Дичь с перьями в глине

Тушку птицы выпотрошить, не ощипывая перьев, внутрь положить немного масла или сала, посолить и зашить нитками или травинками. Облепить глиной и положить на горящие угли. Когда глина высохнет и начнет трескаться — мясо птицы готово к употреблению. Дичь вынимают из костра, остужают и разбивают глину. Вместе с глиной от тушки легко отделяются и перья. Затем тушку можно насадить на шомпол и поджарить на костре или же нарезать кусочками и приготовить как шашлык.

Жаркое из птицы

Предназначенную на жаркое птицу кладут в утятницу, сотейник или противень спинкой вниз. Если птица нежирная, ее предварительно смазывают растопленным говяжьим или свиным салом. В процессе приготовления через каждые 5—8 минут поливают выделившимся из нее соком и жиром. Чтобы образовалась румяная корочка, почти готовую птицу смазывают густой сметаной и снова ставят в духовку или русскую печь. Чтобы определить, готово ли жаркое, достаточно проколоть птицу вилкой до кости в самом толстом месте окорочка. Если выделяющийся сок будет прозрачным — блюдо готово. Мелкую птицу — бекаса, дупеля, вальдшнепа подают целиком. Чирка, рябчика перед подачей на стол разрезают пополам (вдоль). Среднюю и крупную утку и другую птицу режут на 4, 6 или 8 частей. Сначала у поджаренной птицы отрезают окорочка, потом тушку режут вдоль на две части, а затем каждую половинку на 2—4 части. Разрезанную птицу подогревают в духовке или печи, затем аккуратно раскладывают на подогретое блюдо, поливают растопленным маслом и образовавшимся при жарении соком, обкладывают горячим гарниром и украшают зеленью.

Пернатая дичь, жаренная в земле, по-охотничьи

Тушки ощипать, опалить, выпотрошить, тщательно вымыть, посолить, поперчить изнутри и снаружи, завернуть в фольгу или в чистое полотно, или в листья растений. Вырыть в земле ямку глубиной 25 см,

шириной 35 см, развести в ней костер, прокалить, вычистить, уложить подготовленную дичь, накрыть фольгой или промасленной бумагой, засыпать рыхло землей слоем 5—7 см. Развести сверху костер (лучше из хвороста) и в зависимости от размера дичи поддерживать его в течение 1—2 часов. Осторожно снять фольгу и подавать птицу горячей с гарниром и зеленью.

БЛЮДА ИЗ ВОДОПЛАВАЮЩЕЙ И БОЛОТНОЙ ПЕРНАТОЙ ДИЧИ

Кряквы и чирки — «благородные» дикие утки, селезни весной покрыты ярким брачным оперением, летом различить утку и селезня по внешнему виду практически невозможно. Масса тушки кряковой утки около 1 кг, крякового селезня — около 1,5 кг. Масса тушки чирков 300—500 г.

Дикий гусь — серый гусь, гусь гуменник, гусь белолобик достаточно редкая добыча для охотника; масса тушки около 5—6 кг.

Лысуха (водяная курица) — крупная болотная птица с черным оперением и характерной белой бляшкой на головке. Масса тушки около 1 кг.

КРЯКВЫ И ЧИРКИ

Мясо этих «благородных» диких уток высоко ценится. Лучшими вкусовыми качествами обладает мясо речных уток: кряквы, шилохвоста, свиязи, широконоски серой, чирков — свистунка и трескунка. Это перечень наиболее излюбленных объектов охоты. Указанные виды водоплавающей дичи рекомендуется тушить и жарить без особых дополнительных приготовлений. Кряквы и чирки обитают повсеместно и остаются самой распространенной добычей на спортивной охоте. Охота на них, как и на другую водоплавающую дичь, разрешена с августа до поздней осени. Весной разрешается охота на селезней с подсадной уткой.

Лучшие способы приготовления блюд из мяса кряквы и чирка — жарение и тушение. В походных условиях рекомендуется запекать их на костре на вертеле. Вкусны чирки горячего копчения. При необходимости из этой дичи можно сварить суп. Перед приготовлением мясо уток рекомендуется мариновать в достаточно крепком, но не терпком маринаде.

Тушеная дикая утка

Подготовленную тушку утки положить в холодный маринад и оставить на ночь. На другой день обмыть ее холодной водой, разрубить на куски, поджарить в разогретом жире до образования румяной корочки (не пересушивая) и выложить на тарелку. На оставшемся жире поджарить последовательно мелко нарезанные 2—3 головки лука, 1—2 моркови и 1/2 корня сельдерея, добавить столовую ложку томата-пюре и в последнюю очередь — столовую ложку муки, разведенную горячей водой или бульоном, положить несколько долек чеснока, 1—2 лавровых листа, 8—10 горошин черного перца, чайную ложку красного перца, влить стакан белого вина, посолить. В приготовленный соус поместить куски птицы, плотно накрыть посуду крышкой и тушить на медленном огне до готовности, после чего вынуть мясо на тарелку, а соус процедить. При подаче на стол залить птицу соусом.

На гарнир можно подать жареный картофель, картофельное пюре, тушеную морковь, рис и любой салат.

Маринад готовится так. На литр воды в кастрюлю добавить литр столового уксуса, головку репчатого лука (разрезанную на четыре части), крупно нарезанную морковь, 2 корня сельдерея, корень пастернака, 1—2 корня петрушки, 7—8 долек чеснока, 2—3 лавровых листа, 7—8 горошин черного и столько же горошин душистого перца, гвоздику, корицу и соль по вкусу. Кипятить все 15—20 минут, после чего процедить через сито и остудить. Маринад можно держать только в эмалированной или стеклянной посуде.

Утки дикие жареные

1 утка крупная или 2 чирка, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка каперсов, 1 соленый огурец, 3 ст. ложки маринованных белых грибов, соль, зелень.

Для маринада: 1/2 л уксуса, 1/2 л воды, по 1/2 корня сельдерея, петрушки, 1/2 моркови, 2 луковицы, 10 горошин перца, 3 лавровых листа.

Подготовленные тушки выдержать 6—8 часов в маринаде или кипятить в нем 2—3 минуты. Жарить как домашних уток, но время жарения сократить до 15—20 минут. В образовавшийся при жарении сок добавить каперсы, ломтики соленых огурцов, мелко нарезанные маринованные грибы, кипятить 10 минут. Полить соусом выложенную на блюдо утку. Гарнировать жареным картофелем и украсить зеленью петрушки.

Для маринада уксус развести водой, добавить нарезанные корни, морковь, лук, специи и кипятить 10 минут.

Утки дикие, жаренные на вертеле

1 утка крупная или 2 чирка, 2—3 ст. ложки сливочного масла или ветчинного сала, 6—8 ломтиков шпика, соль, зелень.

Тушки посолить изнутри и снаружи или мариновать, как описано в предыдущем рецепте, укрепить на вертеле и, поворачивая, подсушить над углями без пламени. Натереть маслом или салом, снова подсушить, опять натереть салом и так повторить 3—4 раза до образования плотной поджаристой корочки. Дать остыть, нашпиговать грудную часть и ножки, дожарить, медленно поворачивая над раскаленными углями. В конце жарения птицу можно завернуть в фольгу или промасленную бумагу. Гарнировать жареным картофелем, маринованными или солеными грибами и украсить зеленью. Отдельно подать красный соус (см. «Соусы»).

Утки дикие, жареные по-любительски

1 утка крупная или 2 чирка, 6—8 ломтиков сала копченого окорока, 3 лавровых листа, 10 горошин перца, соль, зелень.

Подготовленные тушки посолить, обложить тонкими ломтиками сала копченого окорока, обвязать нитками, положить в утятницу или в кастрюлю, добавить специи, накрыть крышкой и поставить в горячую духовку на 10 минут. Затем наполовину готовые утки дожарить, поливая соком, на сковороде или в сотейнике. Подавать, украсив зеленью, с отварным или жареным картофелем и маринованными или солеными грибами.

Утки дикие, жаренные с ветчиной

1 утка крупная или 2 чирка, 1 ст. ложка сливочного масла, 4 ломтика свиного шпика, 4—5 ломтиков ветчины, 2 луковицы, 2—3 лавровых листа, 8 горошин перца, 1/2—1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки каперсов, сок 1 лимона, соль, зелень.

Подготовленные тушки нашпиговать и обжарить на масле на сковороде до румяного колера. Положить в сотейник или в кастрюлю, добавить немного воды, ломтики ветчины, нашинкованный лук, специи, соль и прокипятить. Вмешать разведенную холодной водой муку, дать вскипеть, добавить каперсы, сок лимона и тушить до готовности. Подавая, полить соусом, гарнировать отварным или жареным картофелем и украсить веточками зелени.

Утки дикие в соусе

1 утка крупная или 2 чирка, 4—6 ломтиков ветчины, 1—2 луковицы, по 1 корню петрушки и сельдерея, 1 ст. ложка муки, 1 стакан сухого вина, цедра 1/2 апельсина, 1 лавровый лист, 8 горошин перца, соль, зелень.

Подготовленные тушки варить в небольшом количестве бульона или воды с ветчиной, нашинкованными кореньями, луком и солью 15—20 минут. Уток и ветчину вынуть, добавить в соус муку, вино, специи, прокипятить и процедить. Ломтики апельсина без зерен с частью цедры прокипятить в воде, добавить в соус (можно добавить и сахар) и проварить. Подавать с отварным рисом, отварными овощами, полить приготовленным соусом и украсить веточками зелени.

Утки дикие с шампиньонами

1 утка крупная или 3 чирка, 0,3 кг шпика, 2 ложки масла, 0,2 кг свежих шампиньонов.

Для соуса: 1 ложка масла, 0,5 луковицы, 1 ложка муки, 2 стакана говяжьего бульона.

У подготовленных тушек вдавить рукой грудную кость, нашинговать нарезанным полосками шпиком и зажарить в духовке или на вертеле. После готовности разрезать и залить соусом с шампиньонами (в соус после обжаривания утки добавить 1 ложку масла, 0,5 луковицы, обжарить и всыпать 1 ложку муки, разбавить двумя стаканами говяжьего бульона, добавить специи, соль, перец), в приготовленном соусе обжарить шампиньоны.

Суп с пшеном из дикой утки

Утку очищают от перьев, опаливают, моют теплой водой и потрошат. Затем на один час помещают в холодную воду, после чего разрубают на части, помещают в котелок, кладут 1—2 головки лука, заливают водой. Котелок вешают над огнем. Когда вода закипит, всыпают промытое пшено, добавляют лавровый лист, соль по вкусу и варят до готовности.

Жаркое из дикой утки

Дикую утку ощипать, выпотрошить, вымыть, посолить, положить на противень, облить свиным салом и поджарить в духовке со всех сторон до полуготовности. После этого птицу вынуть из противня, а в остав-

шийся в нем жир добавить нарезанную кружками головку репчатого лука, 50 г ветчины, нашинкованной квадратиками, головку сельдерея. Все это обжарить, а затем влить несколько ложек бульона и 1/4 стакана сухого белого вина. Соус посолить, добавить красного сладкого перца, немного сахара и половинку лаврового листа. Утку разрезать на куски, сложить в утятницу или другую глубокую посуду, залить соусом и тушить до готовности. Выложить на блюдо, облить соусом и подавать.

Жареная утка с лимоном

На глубокой сковороде или в утятнице растопить сливочное масло и обжарить в нем утку. Влить бульон, положить 1—2 веточки эстрагона, плотно накрыть и поставить в духовку на маленький огонь на 2 часа. После этого соус процедить, смешать с картофельной мукой, добавить мелко нарезанный эстрагон. При отсутствии эстрагона можно добавить сок одного лимона. (На одну утку берут: 40 г сливочного масла, стакан бульона, 25 г картофельной муки, специй.)

Утиная тушенка с картофелем

Для приготовления этого блюда берут мелких уток — чирков осеннего отстрела. В утятницу или большую кастрюлю с вакуумной крышкой крошат картофель. Сверху кладут топленое сливочное масло или утиный жир, слегка обжаренных уток и набор специй. Тушат в духовке или русской печи до готовности, то есть до образования картофельного пюре и должной мягкости мяса (кости должны свободно отделяться).

Дикая утка, запеченная с капустой

Кочан свежей капусты варят в соленой воде до мягкости. Сваренную с белыми кореньями утку режут на мелкие части, помещают в жаровню или кастрюлю, обкладывают капустой, посыпают сухарной крошкой, заливают соусом и запекают в духовом шкафу. Для приготовления соуса в небольшом количестве масла обжаривают до коричневого цвета 2—3 столовые ложки пшеничной муки, добавляют 1/2 стакана бульона и 1/2 стакана сока смородины. К готовой утке можно подать жареный картофель.

Жареная маринованная утка

Готовят маринад из расчета на 0,5 л столового уксуса одна столовая ложка (с верхом) соли. Мелко шинкуют морковь, петрушку, луковицу и перемешивают, добавляют столовую ложку красного перца, 7—10 лавровых листьев, чайную ложку гвоздики, чеснок, корицу. Смесь погружают в столовый уксус, размешивают, кипятят и остужают.

Тушку утки, ошипанную, подпаленную и потрошеную с отделением ног, головы и крыльев, кладут на 2—3 часа в маринад. Свиной соленый шпик (100 г) нарезают узкими полосками (величиной со спичку) и шпигуют тушку птицы, если она нежирная. Утку жарят на противне или в утятнице до готовности, добавляя при необходимости сливочное масло. Перед подачей к столу приготавливают соус: берут две чайные ложки масла, в котором жарилась утка, всыпают ложку белой муки, разводят двумя стаканами бульона, дают вскипеть, кладут 10—12 небольших маринованных грибов и кипятят, добавив соли и перца по вкусу. Гарнир к утке можно приготовить таким образом. Отварить сушеные белые грибы, и полученным бульоном залить четыре стакана кислой, обваренной кипятком капусты. Отваренные грибы мелко шинкуют, солят по вкусу и варят полчаса с бульоном и капустой. Поджаривают в масле две столовые ложки белой муки, добавляют один стакан сметаны или сливок, вливают в капусту и тушат все вместе под крышкой четверть часа. Разрезанную на куски утку укладывают на одну сторону подогретого блюда, а рядом капустный гарнир с грибами.

Поганки в томате

Несмотря на то, что мясо поганок невысокого качества, из них можно приготовить достаточно вкусную пищу. Птицу разрезают на четыре части и вымачивают в уксусе 2—3 часа. Затем тушат, как обыкновенную дикую утку. В соус прибавляют томат (помидоры или пасту), тушат не менее двух часов в закрытой посуде. На гарнир можно подать гречневую кашу либо зеленый горошек, соленые огурцы или моченые яблоки.

ДИКИЙ ГУСЬ

Дикого гуся насчитывается восемь видов. Серый гусь — предок наших домашних гусей. Три его вида занесены в Красную книгу России, охраняются государством. Охота на все виды гусей лимитирована.

Гусь дикий жареный с яблоками

Подготовленную птицу после отделения головы, лапок и крыльев (в последних почти нет мякоти) натирают внутри и снаружи солью, заполняют брюшную полость антоновскими яблоками или шинкованной капустой, зашивают полость нитками. Кладут спиной вниз в гусятницу, поливают растопленным маслом или жиром, если птица нежирная (жирного гуся поливают $1/2$ — $3/4$ стакана горячей воды), и жарят в духовке 1,5—2 часа, поворачивая, чтобы тушка зарумянилась со всех сторон.

Перед подачей удаляют нитки, режут на порции, подают вместе с яблоками или капустой.

Дикий гусь тушеный с овощами

Выпотрошенную и промытую тушку дикого гуся положить в кастрюлю и обжарить в $1/2$ стакана масла или смальца, подрумянив ее со всех сторон. Прибавить отдельно обжаренные в растительном масле мелко нарезанные 1—2 моркови, по $1/2$ корня сельдерея и пастернака, 5—6 долек чеснока. Влить $1/2$ стакана сухого вина и $1/2$ стакана бульона или воды, положить лавровый лист, 15—20 горошин черного перца. Плотнo закрыть кастрюлю крышкой, замазать ее простым тестом, сделанным из муки и воды, и тушить до готовности, изредка встряхивая кастрюлю с гусем. Готового гуся вынуть на блюдо, получившийся соус протереть сквозь сито.

Гарнировать рассыпчатым рисом или крокетами из картофеля.

Дикий гусь с грибным соусом

Подготовленную тушку молодого дикого гуся нашинковать салом, нарубить на куски, сложить в кастрюлю, добавить нашинкованные коренья (по вкусу), пряности и белые грибы, залить кипятком и варить на слабом огне до мягкости мяса, чтобы жидкости в кастрюле осталось 3—4 стакана.

Для соуса: 1,5 ст. ложки масла распустить на сковороде, всыпать 1—2 ст. ложки муки, развести 3—4 стаканами отвара из кастрюли с гусем, добавить стакан сметаны, размешать. Всыпать в соус мелко нарезанные белые грибы, вскипятить. Соус должен получиться достаточно густой.

Готовые куски гуся уложить на глубокое блюдо и залить горячим соусом.

Лысуха (водяная курица)

Лысуха обитает в мелких заросших водоемах и численность ее в Вологодской области крайне мала. Мясо лысухи довольно вкусное, хотя и несколько жестковатое. Перед употреблением его рекомендуется мариновать. Лучший способ приготовления — тушение со специями и приправами. В походных условиях рекомендуется запекать на вертеле.

Лысуха с черносливом

С лысухи снимают шкурку с пером. Тушат в утятнице или сковороде целой или разрубленной на половинки. Слегка обжаренных лысух помещают в кастрюлю или утятницу, сверху кладут топленое масло. Тушат в духовке или русской печи. Приправу готовят из чернослива, жира и сока, который появляется во время тушения.

Лысуха тушеная с можжевельными ягодами (по-походному)

1 лысуха, 1—2 луковицы, 1—2 ст. ложки можжевельных ягод, 4—5 долек чеснока, 50 г растительного или сливочного масла, 1/2 ст. ложки муки, соль и специи по вкусу.

С тушки лысухи снимают кожу вместе с перьями, очищают ее от подкожного жира, разрезают на 4—6 кусочков и маринуют мясо 12—24 часа или выдерживают в холодной воде. В котелке поджаривают на растительном масле репчатый лук. Куски мяса, насадив на вилку, обмакивают в растительное масло и держат над углями костра до образования корочки. В котел на поджаренный лук кладут куски мяса. Наливают стакан кипятка и тушат около часа. За 15 мин. до готовности солят, кладут спелые (синие) можжевельные ягоды, очищенные дольки чеснока, специи (черный или красный перец, лавровый лист), добавляют спассированную муку для загустения соуса.

РЫБА

В данном сборнике много полезной информации о том, как самостоятельно в домашних условиях или прямо на рыбалке с помощью подручных средств или специального оборудования превратить свежую рыбу в соленую, копченую, вяленую или сушеную. Как правильно обработать и сохранить улов. В сборнике представлены рецепты блюд, разработанные как кулинарами, так и рыбаками.

Реки и озера Вологодской области богаты рыбой. К ценным породам рыб относятся лосось, сиг (Вытегорский район), кубенская нельма, стерлядь (река Сухона), хариус (восточные районы области). Озера Белое, Онежское и Сиверское (Белозерский, Вытегорский и Кирилловский районы) богаты снетком, корюшкой и ряпушкой. В термальных водах Кадуйской ГРЭС рыбозаводным хозяйством выводятся карпы и осетры. Обычны в водоемах судак, лещ, щука, язь, налим и прочие виды рыб.

Рыбные блюда всегда были гордостью русской кулинарии. В летописных источниках и в воспоминаниях путешественников, посещавших Россию, отмечалась эта особенность русской кухни. По сохранившимся записям, относящимся к XVII веку, мы можем представить рыбный стол состоятельного сословия в один из «постных» дней: вареные на пару щуки, лещи, стерляди, тельное из рыбы, отварные щучьи и осетровые головы, белужьи тешки, приправленные различными взварами и подливками. То, что в рационе питания наших далеких предков преобладали рыбные блюда, подтверждено археологическими раскопками: культурный слой ранних славянских поселений даже на малых реках изобилует костями разных рыб, жучками осетровых, рыболовными крючками и багориками. Рыба у русских не сходила со стола. Подавали ее не только на княжеских братских застольях, но и во всех русских трактирах, где в любое время года предлагали посетителям разнообразные блюда из рыб: мякоть щек свежих сельдей, ветряные и прутовые (вяленые) рыбы, уникальные русские провесные балычные изделия, зернистую и паюсную икру, частиковую рыбу, сваренные в маковом молоке молоки (ксени), вязигу в уксусе и др.

За длительный период русская кухня накопила поистине «золотой запас» рецептов рыбных блюд. В каждом районе Вологодской области

издавна на праздничных столах одним из традиционных блюд являлся пирог из рыбы. Данная традиция сохранилась и по настоящее время. Кулинары области считаются авторитетными знатоками способов приготовления блюд из рыбы.

ЧТО НАДО ЗНАТЬ О РЫБЕ

Свежая рыба должна быть подвижной, твердой, упитанной, иметь мясистую круглую, а не заостренную спинку, с блестящей неповрежденной чешуей и красноватыми жабрами, которые равномерно поднимаются и опускаются. Глаза — полные, выпуклые, светлые, блестящие. В магазине покупать следует только ту рыбу, которая плавает не на поверхности, а в глубине аквариума. Необычный темный цвет свежей рыбы указывает на то, что она прудовая и будет иметь привкус ила. Вообще вкус рыбы зависит от той воды, где она живет: озерная лучше прудовой, речная лучше озерной. Любая рыба особенно вкусна зимой и весной, пока не выметала икры. Летняя, питающаяся водорослями, имеет их привкус, без икры и всегда худосочна. Из прошлого дошли до нас рецепты сохранения рыбы свежей до 10 дней. Для этого очищенную и потрошеную свежую рыбу опустить на 1—2 минуты в кипящую воду с небольшим добавлением уксуса и соли, обсушить и хранить на весу в холодном месте. 10 дней можно хранить рыбу и живой, без воды. Для этого под жабры, в рот, положить размоченный в водке хлеб (можно полить слегка водкой и тушку), завернуть рыбу в мокрый холст или мокрый мох, хранить в холодном месте, а перед употреблением опустить в холодную воду — рыба через несколько часов оживет и начнет плавать. Срок хранения свежей рыбы в холодильнике или на леднике — 2—4 дня, но вообще ее лучше использовать как можно быстрее.

Свежеуснувшая и охлажденная свежая рыба

Рыба имеет уже описанные признаки свежей рыбы: светлые выпукло-прозрачные глаза; плотно прилегающая к коже блестящая гладкая чешуя; твердое, хорошо соединенное с костями мясо и немного прозрачной слизи. На доброкачественной охлажденной рыбе от нажима пальцем ямка или совсем не образуется, или быстро исчезает. Брошенная в воду, такая рыба не тонет. Если слизь имеет слегка кисловатый

запах, рыбу нужно использовать немедленно, а впалые глаза и бледные жабры характерны для давно уснувшей рыбы — мясо у нее дряблое, волокнистое и безвкусное. Срок хранения свежееуснувшей и охлажденной рыбы в холодильнике 2—4 дня. Правильно замороженная рыба при постукивании издает звонкий звук, имеет естественную внешнюю окраску, выпуклые светлые глаза, яркие красные жабры, неповрежденную чешую, плотно прилегающую к коже. Мякоть у свежемороженой рыбы в разрезе белого цвета, а у замороженной вторично — темноватой окраски. Такая рыба, как правило, много теряет во вкусе. Хранить в холодильнике рекомендуется не более 2—3 дней, а разморозив, немедленно использовать. Оттаивать ее лучше на воздухе или в слегка соленой холодной воде.

Малосольная или соленая рыба

Довольно быстро портящийся продукт. Качественно соленая рыба должна быть не помятой, чистой и без посторонних запахов. Неправильный посол или хранение может вызвать так называемое омыление — появление на поверхности рыбы липкого налета, похожего на мыло, который можно смыть рассолом, но от этого качество рыбы не улучшится. Частым признаком порчи соленой рыбы служит появление «ржавчины», которая возникает в результате окисления жира, что сильно снижает качество продукта и делает его токсичным. Соленую сельдь лучше хранить в рассоле или завернуть в пергамент, промасленную бумагу или залить растительным маслом. Держать соленую рыбу следует на холоде не более 3—4 дней. Для отмачивания рыбу, покрытую чешуей, поместить на 1 час в холодную воду, разделать, удалив чешую, плавники, внутренности, и вымачивать, меняя воду, от 6 до 20 часов. Сельдь и жирные сорта рыб лучше вымачивать в разведенном пополам с водой молоке или в крепком чае.

Вяленая рыба

Должна иметь сухую поверхность, плотное мясо, янтарно просвечивающую спинку. Если на рыбе (чаще на голове) выступили кристаллы соли, то она или пересушена, или пересолена. Хранить нужно в сухом прохладном месте. Раньше эту рыбу заворачивали в смазанную оливковым маслом бумагу, укладывали в ящики и засыпали золой — так, не снижая качества, можно сохранить вяленую рыбу в течение нескольких лет.

Отварная рыба

Варят почти все виды рыб, за исключением тех немногих, которые вкуснее в жареном виде. Из свежей, мороженой, соленой и вяленой рыбы готовят блюда, которые отличаются отменными вкусовыми качествами. Отмечают, что рыбы с белым мясом легче для желудка, чем рыбы с желтым мясом или жирные. Самыми тяжелыми считаются прудовый карп, налим и особенно угорь. Подготавливая рыбу к варке, сначала определяют ее качество и свежесть. Живую рыбу с неприятным запахом выдерживают несколько дней в проточной воде, снулую вымачивают в воде с уксусом или варят с добавлением уксуса или вина, мороженую размораживают, соленую тоже вымачивают. Если варят рыбу с головой, то удаляют жабры. В русской кухне используют три основных способа приготовления: в небольшом количестве воды, отварах, огуречном рассоле; на водяном пару и тушат. Рыба, сваренная в огуречном рассоле с уксусом или лимоном, всегда более нежная и мягкая. Следует отметить, что рыба, сваренная целиком или крупными кусками, всегда вкуснее и сочнее. Чтобы мелкие куски рыбы во время варки не развалились, их опускают в кипящую воду. Менее ценные виды рыб варят с кореньями, морковью, луком, специями, а более ценные (стерлядь, форель) — только с солью. Рыба будет вкуснее, если ее сварить в небольшом количестве воды, а еще лучше — припустить. Время варки зависит от величины рыбы, но редко бывает более 30 минут. Готовность определяют по глазам, которые выступают и белеют. Вкус рыбы улучшается, если, сняв с огня, выдержать ее какое-то время в отваре.

Припущенная рыба

Довольно распространенный в русской кухне вид тепловой обработки рыбы. Припущенной называют рыбу, сваренную в очень небольшом количестве жидкости с овощами, специями, грибами, рассолом, отварами, вином. Припускают все виды рыб целыми, звеньями, порционными кусками и кругляшами в плотно закрытой керамической или металлической посуде в печи, на плите или в духовке. Время припускания для порционных кусков 10—15 минут, а для звеньев и крупных рыб — от 25 до 45 минут. Полученный в результате тушения бульон можно использовать для приготовления соусов.

Тушеная рыба

В старину тушеную рыбу на Руси называли «душеной», причем тушили ее сырой, обжаренной, фаршированной («чиненой»), соленой в глиняной или металлической посуде с плотно закрытой крышкой. Для постепенного, равномерного прогревания рыбы больше всего подходит русская печь, но можно тушить и в духовке, регулируя температуру. Продолжительное тушение имеет перед варкой ряд преимуществ: восполняется недостаток жира в рыбе маслом или бульоном; при наиболее оптимальном использовании овощей, пряностей, приправ, кореньев можно изменить вкус и запах любого продукта. Время тушения зависит от величины рыбы или ее кусков и температуры тушения.

Запеченная рыба

Очень популярный в русской кухне способ приготовления рыбы, которую в этом случае называли «опеченной» или «опекай-ной». Запекают рыбу сырую, предварительно сваренную или обжаренную вместе с различными гарнирами, соусами или без них с небольшим количеством жира в печи или духовке. Для запекания используют противни, сковороды, кастрюли, сотейники, причем желательно, чтобы форма была заполнена целиком, иначе влага быстро испарится, рыба станет сухой и много потеряет во вкусе. Процесс запекания требует довольно высокой температуры (от 200 до 250°C) — в слабо нагретом шкафу рыба получается не сочной.

Жареная рыба

Для этой цели используют чаще снулую или мороженую рыбу — запах ила пропадает во время жарения. Иногда такую рыбу вымачивают предварительно в маринаде или в воде с уксусом. Жарят на противне, сковороде, в сотейнике, на плите, в печи, в духовке, на вертеле, решетке (рашпере), причем рыбу иногда сначала варят, а после дожаривают или наоборот — сначала жарят, а затем допекают. Перед жарением удаляют чешую, плавники, потрошат, моют, солят, перчат, обваливают в муке или молотых сухарях, иногда обмакивают в жидкое тесто и жарят на масле или жире. Жарят рыбу и во фритюре (большом количестве жира). На Руси такой способ жарения назывался «пряжением». Мелкую рыбу жарят непотрошенной, а на крупной делают надрезы, которые предохраняют от стягивания и растрескивания во время жарения. Мясо рыбы,

за редким исключением, содержит мало жира (да и тот накапливается в основном во внутренностях), и поэтому ее жарят в большом количестве масла. Кулинары иногда шпигуют рыбу или заворачивают ее в тонкие пласты шпика, а чтобы она была сочнее,— еще и в промасленную бумагу или фольгу. Недостаток ароматических веществ в рыбе восполняют, выдерживая ее в молоке и натирая соком лимона, лука, уксусом, а также добавляя вино и сметану.

Полезные советы

Чтобы приготовленное блюдо было вкусным и здоровым, требуется выполнение двух неперенных условий: исходный продукт должен быть экологически чистым и храниться в надлежащих условиях. Несколько советов по обработке и хранению рыбы.

В холодную пору года рыбу можно очистить от чешуи и выпотрошить по окончании ловли, а летом — сразу же после поимки. Особенно это относится к таким рыбам, как лососевые, сиговые.

Прежде, чем уложить в корзину, рыбу следует сполоснуть в воде, хорошо вытереть, а брюшную полость набить бумагой или веточками хвойных растений.

Для транспортировки улова с рыбалки лучше не пользоваться полиэтиленовыми пакетами. Рыба в них запаривается и быстро портится.

Чтобы сохранить рыбу в летнюю жару, надо дно корзины выстлать крапивой, а на нее положить рыбу. Можно натолкать этой травы и в жабры. Если крапивы нет, рыбу потрошат, удаляют жабры, слегка подвяливают ее на солнце (не более 10 минут) и подсаливают, а затем заворачивают в холщовую тряпку.

Основные признаки свежей рыбы: плотное мясо, ярко красные жабры, выпуклые прозрачные глаза и гладкая прозрачная чешуя, плотно прилегающая к коже. Если нажать на кожу пальцем, ямка на поверхности или совсем не образуется или быстро исчезает. В воде свежая рыба сразу же тонет.

Если пойманную рыбу нужно сохранить в течение длительного времени, ее кладут в полиэтиленовый пакет и замораживают.

Чтобы чешуя не разлеталась при чистке в стороны, рыбу надо положить ненадолго в холодную воду, а затем снимать чешую специальным ножом или обыкновенной теркой.

Рыбу с мелкой, плотно прилегающей чешуей надо на несколько секунд окунуть в кипяток.

Рыба хорошо чистится, если ее слегка потереть уксусом и оставить на некоторое время.

Снимать чешую следует с хвоста, но не вдоль тела, а слегка наискось, при этом не сильно сдавливая тело рыбы, чтобы не раздавить желчный пузырь.

Чтобы рыба при чистке не скользила в руках, рекомендуется пальцы окунуть в соль.

Налим, сом, угорь, минога обильно покрыты слизью. Чтобы ее легче было смыть, нужно предварительно кожу рыбы тщательно протереть поваренной солью, а затем промыть.

Чтобы озерная плотва, карась, линь и пр. не пахли тиной, перед приготовлением их надо промыть в крепком растворе соли.

От специфического запаха налима легко избавиться: достаточно оставить рыбу на два-три часа в холодной воде с уксусом.

Жир не будет разбрызгиваться, а рыба не прилипнет к сковороде, если на дно ее добавить немного соли.

Если рыбу сварить в воде, разбавленной молоком, она будет иметь более нежный вкус.

Солить рыбу надо перед самым приготовлением, тогда она будет вкуснее и нежнее.

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Пряный отвар

На 1 л воды, 1 морковь, по 1 корню петрушки и сельдерея, 1 луковица, 1—2 лавровых листа, 6—8 горошин перца, соль.

Очищенные нарезанные корни, морковь варить в воде с луком, специями и солью 10 минут. Можно добавить немного имбиря, тимьяна, огуречного рассола и уксуса. Крупную рыбу закладывать в охлажденный отвар, а мелкую и порционные куски — в горячий.

Осетрина отварная

500 г осетрины, 1/2 моркови, по 1/2 корня петрушки и сельдерея, 1—2 стакана огуречного рассола, 1 лавровый лист, 5—8 горошин перца, соль, зелень.

Замороженную рыбу оттаять в холодной воде, опустить в кипяток на 3—5 минут, соскоблить мелкую чешую, удалить костяные жучки с боков

и спинки, выпотрошить, вымыть и варить куском в соленой воде с кореньями, морковью и специями 20—30 минут. Свежую незамороженную рыбу варить в соленой воде без моркови, кореньев и специй, добавив в конце варки огуречный рассол. Можно варить и в рассоле, разведенном наполовину водой. Готовую рыбу остудить в отваре, нарезать наискось широкими ломтиками, гарнировать отварным картофелем, сваренными в соленой воде кореньями, морковью, свежими и солеными огурцами, полить рыбу отваром и украсить листьями зеленого салата и веточками петрушки. Отдельно подать хрен с уксусом. Так же можно варить севрюгу и белугу, но белугу предварительно не ошпаривать.

Осетрина отварная с соусом

500 г осетрины.

Для соуса: 1 стакан бульона, 1 ст. ложка сухого белого вина, 1 ст. ложка муки, 7—10 оливок, 1 ст. ложка каперсов, соль.

Рыбу приготовить по рецепту «Осетрина отварная», гарнировать, как осетрину отварную, полить соусом и украсить зеленью.

Для соуса муку развести бульоном, добавить вино, варить до загустения, вмешать оливки, каперсы и варить еще 15 минут. Так же можно сварить и подавать стерлядь, лосося, форель, судака.

Осетрина отварная по-монастырски

500 г осетрины.

Рыбу приготовить и варить с добавлением рассола по рецепту «Осетрина отварная», остудить в отваре и нарезать ломтиками.

Для гарнира: 2 яблока, цедра 1/2 лимона, 4—6 маринованных грибов средней величины, 2—3 корнишона, 1 ст. ложка каперсов.

Натереть очищенные свежие яблоки и цедру лимона, перемешать, добавить нарезанные маринованные грибы, корнишоны и каперсы.

Для соуса: 2 ст. ложки оливкового масла, 2 ст. ложки уксуса, 1 ст. ложка сахара, 1/2 ст. ложки готовой горчицы, соль.

Масло растереть с уксусом, добавить сахар, горчицу, соль и взбить венчиком. Подавать с приготовленным гарниром (можно добавить и отварной картофель), полить рыбу соусом, украсить ломтиками лимона и зеленью.

Осетрина по-русски

500 г осетрины.

Рыбу приготовить и варить с добавлением рассола по рецепту «Осетрина отварная», остудить в отваре и нарезать ломтиками.

Для соуса: 1 стакан отвара, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка масла, 1/2 стакана томата-пюре, перец, соль.

Часть отвара остудить, процедить, муку поджарить на масле, вмешать томат-пюре, посолить, поперчить, влить отвар, прогреть.

Для гарнира (его называют русским): по 2 корня петрушки и сельдерея, 20 раковых шеек, 3—4 больших маринованных гриба, 2—3 луковицы, 10 оливок, 3 соленых огурца, 1 ст. ложка масла, соль.

Отдельно сварить в отваре фигурно нарезанные коренья, морковь, шейки раков, припустить с маслом нарезанные грибы (лучше белые), оливки, кольца лука и соленые огурцы, посолить. Выложенную на блюдо рыбу обложить гарниром, полить соусом, украсить ломтиками лимона, скобленным хреном и веточками зелени.

Осетрина, запеченная с сыром

500 г осетрины, 3—4 желтка, 1 стакан сметаны, 1/2 ст. ложки сливочного масла, 1/2 стакана молотых сухарей, 1/3 стакана тертого сыра, 1—2 ст. ложки оливкового масла, сок 1/2 лимона, соль, зелень.

Рыбу приготовить по рецепту «Осетрина отварная», нарезать порционными ломтиками, посолить и выдержать в холодильнике 2 часа. Желтки вареных яиц растереть со сметаной, маслом, полить уложенную в сотейник рыбу, посыпать сухарями, тертым сыром, сбрызнуть оливковым маслом, соком лимона и поставить в горячую духовку на 15—20 минут. Подавать с жареным картофелем, украсить ломтиками лимона и зеленью.

Осетрина жареная куском

500 г осетрины, 2 ст. ложки сливочного масла, соль, зелень.

Рыбу приготовить по рецепту «Осетрина отварная», посолить и жарить куском на плите или (что лучше) в духовке 15—20 минут, поливая водой, маслом, а затем соком. Подавать, нарезав ломтиками, с жареным картофелем, овощными салатами и белым соусом с желтками и каперсами. Украсить зеленью. В ресторанном варианте рыбу, предварительно

сняв кожу, выдерживают 3 часа в маринаде с белым сухим вином, специями, солью и жарят, поливая маринадом, на сильном огне. Так же можно жарить и подавать севрюгу и белугу.

Осетрина жареная ломтиками

500 г осетрины, 1 яйцо, 1/2 стакана молотых сухарей или 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки сливочного масла, перец, соль, зелень.

Рыбу приготовить по рецепту «Осетрина отварная», нарезать порционными ломтиками, посолить, поперчить, обмакнуть в яйцо, обвалить в сухарях или муке и жарить 15—20 минут на масле с двух сторон до румяной корочки. Подавать с овощными салатами, солеными огурцами, фруктами, посыпав рубленой зеленью петрушки. В ресторанном варианте ломтики рыбы, поперчив и посолив, поливают соком луковицы, сливочным маслом и выдерживают в холодильнике 2—3 часа. Жарят, как описано выше, так же гарнируют и отдельно подают подходящий по вкусу соус.

Осетрина, жаренная на вертеле

500 г осетрины, 3—4 тонких ломтика шпика, 1 ст. ложка сливочного масла, 2—3 ст. ложки уксуса, 1/2 стакана сметаны, 1/2 стакана молотых сухарей или муки, соль, зелень.

Рыбу приготовить по рецепту «Осетрина отварная», нашинговать, полить уксусом, а в конце жарения — сметаной, посолить и, поворачивая, жарить над раскаленными углями, сбрызгивая маслом, 10—15 минут. Поджарившуюся рыбу посыпать сухарями или мукой, дожарить, нарезать порционными ломтиками, гарнировать свежими огурцами, помидорами, салатами из свежих овощей, полить любым соусом и украсить зеленью.

Стерлядь отварная

500 г стерляди, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1—2 луковицы, 2 малосольных огурца, 1 стакан огуречного рассола, 1 рюмка портвейна, 8 горошин перца, сок 1/2 лимона, соль, зелень.

Стерлядь очистить от боковых и спинных жучков, слизи, выпотрошить (молоки и печень оставить), удалить вязигу, жабры, тщательно вымыть, залить кипящим, наполовину разведенным водой рассолом, добавить нарезанные морковь, корень петрушки, лук, соль, перец,

ломтики огурцов и варить до готовности (15—20 минут). Отлить 1 стакан бульона, добавить в него сок лимона, портвейн, прокипятить и полить рыбу. Гарнировать маринованными грибами, огурцами, отварными раковыми шейками, подогретыми оливками, каперсами и украсить зеленью.

Стерлядь по-русски с огурцами

1 стерлядь средней величины, 1 корень сельдерея, 3—4 соленых огурца, 4 корнишона, 4 соленых гриба, 16 мелких луковиц, 2 лавровых листа, 8 горошин перца, 1—2 стакана отвара или бульона, соль, зелень.

Рыбу приготовить по рецепту «Стерлядь отварная», уложить, не нарезая, в продолговатую посуду, влить пряный отвар или рыбный бульон, добавить корень сельдерея, соленые огурцы, корнишоны, соленые грибы, очищенные и ошпаренные кипятком луковицы, посолить и тушить под крышкой до загустения бульона 20—30 минут. Подавать, используя гарнир, с которым тушили. Полить бульоном, украсить зеленью и отдельно подать хрен, растертый с оливковым маслом и уксусом.

Стерлядь тушеная по-вологодски

500 г свежей стерляди, 1—2 стакана огуречного рассола, 2 ст. ложки сливочного масла, сок одного лимона, соль, зелень.

Рыбу приготовить по рецепту «Стерлядь отварная», нарезать порционными кусками, залить рассолом, добавить масло, сок лимона, посолить и тушить 30 минут. Подавать с отварным картофелем, политым растопленным маслом, тертым хреном и украсить зеленью.

Стерлядь с оливками

500 г стерляди, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 лимон, 1 стакан оливок, 2 стакана отвара или бульона, зелень.

Рыбу приготовить по рецепту «Стерлядь отварная», нарезать порционными кусками, слегка обжарить на масле, залить пряным отваром или бульоном, добавить ломтики лимона без цедры и зерен, оливки и варить 20 минут. Подавать вместе с оливками, ломтиками лимона и украсить зеленью.

Стерлядь жареная

500 г стерляди, 1 яйцо, 1/2 стакана молотых сухарей, 2 стакана отвара или бульона, 2 ст. ложки сливочного масла, соль, зелень.

Стерлядь жарить только мороженую, так как свежая жареная рыба по сравнению с отварной теряет много во вкусе. Подготовить ее по рецепту «Стерлядь отварная», варить в пряном отваре или рыбном бульоне 10 минут с момента закипания, снять кожу и нарезать порционными кусками. Обмакнуть в яйцо, обвалить в сухарях, посолить и жарить на масле в горячей духовке 7—10 минут. Подавать с отварным картофелем, свежими или поджаренными помидорами, отварными овощами, огурцами, полив подходящим по вкусу соусом. Украсить зеленью. Так же можно приготовить и подавать севрюгу и белорыбицу.

Лосось отварной

500 г лосося, 2 стаканапряного отвара, 1/2 ст. ложки уксуса.

Для соуса: 1/2 стакана оливкового масла, 2 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка готовой горчицы, 2 ст. ложки уксуса, 3—4 желтка, 2 ст. ложки каперсов, соль, зелень.

Лосося выпотрошить, вымыть в нескольких водах, осторожно соскоблить чешую, залить пряным отваром или соленой водой, добавить уксус, чтобы не изменился цвет рыбы, и варить на слабом огне 10—12 минут. Подавать с отварным картофелем с маслом, украсить зеленью и отдельно подать соус.

Для соуса масло растереть с сахаром и горчицей, добавить уксус, нарезанные каперсы, вмешать растертые вареные желтки и посолить.

Лосось паровой

500 г лосося, 1 стаканпряного отвара, 1/2 стакана сухого белого вина, зелень.

Рыбу приготовить по рецепту «Лосось отварной», влить немного пряного отвара, сухое белое вино, довести до кипения и, не открывая крышки, поставить в горячую духовку на 10 минут. Снять кожу, нарезать наискось порционными ломтиками. Подавать с отварным картофелем, маслом, отварной цветной капустой, отварными раковыми шейками, крабами, полить белым соусом с желтками и каперсами и украсить зеленью.

Лосось, запеченный со сметаной

500 г лосося, 1/3 стакана молотых сухарей или тертого хлеба, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 стакан сметаны, 3 ст. ложки рубленой зелени, лука, перец, соль, зелень.

Рыбу приготовить по рецепту «Лосось отварной», нарезать порционными ломтиками, уложить слоем в смазанный маслом и посыпанный сухарями или тертым хлебом сотейник, посыпать сухарями, зеленью лука, посолить, поперчить, снова уложить слой рыбы, так же посыпать, поместить сверху кубики масла, полить сметаной, посыпать сухарями и поставить в горячую духовку на 15—20 минут. Готовое блюдо посыпать рубленой зеленью, отдельно подать отварной картофель или овощной салат.

Лосось, запеченный в фольге

500 г лосося, 1—2 луковицы, 2—3 ст. ложки оливкового масла, перец, соль, зелень.

Рыбу приготовить по рецепту «Лосось отварной», нарезать порционными ломтиками, поперчить, посолить, посыпать нашинкованным луком, сбрызнуть маслом и выдержать в холодильнике 3—4 часа. Фольгу или промасленную бумагу нарезать квадратами, уложить на каждый по ломтику подготовленной рыбы, полить маслом, плотно завернуть, уложить на смазанный маслом противень или сковороду и поставить в горячую духовку на 10—12 минут. Подавать, как лосося отварного.

Лосось жареный

500 г лосося, 1 луковица, 1 яйцо, 1/2 стакана молотых сухарей или муки, 2 ст. ложки сливочного масла, соль, перец, зелень.

Рыбу приготовить по рецепту «Лосось отварной», нарезать порционными ломтиками, поперчить, посолить, полить соком луковицы, обмакнуть во взбитое с водой яйцо, обвалять в сухарях или муке и жарить с двух сторон на масле 7—10 минут. Рыбу полить маслом, отдельно подать салаты из овощей со сметаной, квашеную капусту, белый соус с желтком и каперсами и украсить зеленью.

Сиг, запеченный с шампиньонами

500 г сига, 1/2 тарелки нарезанных шампиньонов, 3 ст. ложки сливочного масла, 1/2 стакана молотых сухарей, 1/2 стакана мадеры, 2 ст. ложки рубленой зелени петрушки, соль.

Сига очистить от чешуи, выпотрошить, вымыть, разрезать вдоль пополам, удалить позвоночник, посолить. В сотейнике распустить масло, посыпать слегка сухарями, рубленой зеленью, уложить слоем половину нарезанных и поджаренных на масле грибов, поместить сверху половинки сига внутренней стороной вниз, влить мадеру, покрыть грибами, посыпать зеленью, сухарями, положить сверху кусочки масла и поставить в горячую духовку на 20—30 минут. Подавая, украсить зеленью.

Сиг, запеченный с кабачками

500 г сига, 16 ломтиков молодых кабачков, 1—2 ст. ложки сливочного масла, 1/3 стакана сметанного соуса, 1/3 стакана тертого сыра, 1/2 стакана молотых сухарей, соль, зелень.

Рыбу подготовить по предыдущему рецепту, нарезать порционными кусками, посолить и жарить на масле на сковороде до готовности, обложить ломтиками поджаренных на масле кабачков, полить сметанным соусом, посыпать сухарями, тертым сыром, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и поставить в горячую духовку на 15 минут. Подавая, полить маслом и украсить зеленью.

Сиг жареный

500 г сига, 2 ст. ложки сливочного масла, 1/2 стакана молотых сухарей, соль, зелень.

Сига подготовить по предыдущим рецептам, посолить, выдержать в холодильнике 30 минут, выложить на сковороду, полить растопленным маслом, посыпать сухарями, снова полить маслом и жарить в горячей духовке 20—25 минут. Сбрызнуть рыбу маслом, посыпать и украсить зеленью петрушки, подавать с жареным картофелем. Так же можно жарить и филе сига (без кожи и костей). Отдельно подать томатный соус.

Сижки жареные

2 сижка по 250—300 г, 2 ст. ложки сливочного или растительного масла, 1/2 стакана муки, соль, зелень.

Сижки очистить, выпотрошить через жабры, прорезав спинки, удалить позвоночники, вымыть, посолить, слегка полить маслом и выдержать в холодильнике 30 минут. Обвалять в муке и жарить на масле 20 минут. Подавать, как сига жареного.

Сиг, жаренный на вертеле

500 г сига, 1/2 стакана сметаны, 2—3 ст. ложки сухого белого вина, сок 1/2 лимона, 1 ст. ложка сливочного масла, соль, зелень.

Сига вымыть, выпотрошить, снять кожу, посолить и укрепить на вертеле. Сметану смешать с вином, соком лимона, маслом, подогреть и поливать рыбу, поворачивая вертел над раскаленными углями. Готовая рыба начнет распадаться на тонкие ломтики. Подавая, полить собранным прокипяченным соусом, гарнировать жареным картофелем и украсить зеленью.

Судак отварной

500 г судака, 2—3 стаканапряного отвара или рыбного бульона, соль, зелень.

Для соуса из яиц: 1 стакан сливок или рыбного бульона, 3—4 яйца, 1 ст. ложка сливочного масла, соль.

Сваренные яйца мелко порубить и растереть с маслом, развести сливками или бульоном, посолить и прокипятить.

Для грибного соуса: 1 стакан рыбного бульона, 4—5 свежих грибов (лучше шампиньонов), 1 ст. ложка сливочного масла, 2—3 ст. ложки сливок, соль.

Подготовленные нашинкованные грибы посолить, жарить на масле до готовности, добавить сливки, бульон и прокипятить.

У судака удалить спинной плавник, очистить от чешуи, выпотрошить, вымыть в нескольких водах, посолить, выдержать в холодильнике 1 час, варить в пряном отваре (см. «Пряный отвар») или рыбном бульоне 20—30 минут, нарезать порционными кусками и снять кожу. Гарнировать отварным картофелем с маслом, полить одним из соусов и украсить зеленью петрушки.

Судак отварной по-княжески

1 крупный судак, 4 небольших стерляди, 20 пескарей, 1/3 стакана муки, 1/2 стакана воды, 1 яйцо, 3—4 стаканапряного отвара или рыбного бульона, соль, зелень, фритюр для жарения.

Крупного судака приготовить по рецепту «Судак отварной», варить до готовности в пряном отваре или бульоне, нарезать порционными кусками и выложить на блюдо в виде целой рыбы. Подготовленные молодые стерляди свернуть кольцами, зашпилить и варить до готов-

ности, как судака. Пескарей очистить, вымыть, посолить, нанизать по 4 штуки на вилку, обмакнуть в жидкое тесто из муки, воды и яйца (кляр) и, не снимая с вилки, жарить во фритюре до готовности. Обложить судака кольцами отварных стерлядей, жареными пескарями, отварным картофелем с маслом, отварной фигурно нарезанной морковью, оливками, ломтиками лимона и веточками зелени петрушки, полить рыбу бульоном и отдельно подать подходящий по вкусу соус с отварными или жареными нашинкованными шампиньонами и шейками раков.

Судак отварной с овощами

500 г судака, 5 свежих грибов, 1 морковь, 1 корень петрушки, 2 соленых огурца, 2—3 ст. ложки соуса томатного, 1 стакан бульона, 1 лавровый лист, сахар, соль, зелень.

Рыбу приготовить по рецепту «Судак отварной», опустить в горячую воду и варить с грибами, лавровым листом и солью 20—30 минут. Отдельно варить в воде с солью нарезанные морковь, корень петрушки, ломтики огурцов, добавить нарезанные отварные грибы, соус томатный, бульон, сахар, соль, проварить и полить подаваемую рыбу. Гарнировать отварным картофелем, украсить ломтиками лимона, веточками зелени.

Судачки отварные

4 небольших судака, пранный отвар, зелень.

Судачков приготовить по рецепту «Судак отварной», свернуть кольцами, зашпилить и варить в пряном отваре до готовности. Подавая, посыпать рубленой петрушкой, положить в середины колец букеты зелени. Отдельно подать отварной картофель и растопленное сливочное масло.

Судак, тушенный с хреном и сметаной

500 г судака, 1—2 корня хрена, 1—2 ст. ложки сливочного масла, 1/2 ст. ложки сахара, 1—2 стакана сметаны, соль, зелень.

Рыбу приготовить по рецепту «Судак отварной», нарезать порционными кусками, посолить, выдержать в холодильнике 1 час, обсушить салфеткой. Тертый хрен смешать с растопленным маслом, сахаром, солью, уложить половину этой массы на дно сотейника, поместить сверху подготовленную рыбу, покрыть оставшейся половиной, влить

сметану и поставить в горячую духовку на 40—50 минут или тушить на слабом огне. Подавать вместе с соусом, в котором тушили, отварным картофелем и украсить зеленью петрушки.

Судак, тушеный в горшочках

500—600 г судака, 4 моркови, 4 корня петрушки, 2—3 луковицы, 2 ст. ложки сливочного масла, сок 1/2 лимона, 4 лавровых листа, по 4—5 горошин перца в каждый горшочек, соль, зелень.

Рыбу подготовить по рецепту «Судак отварной», нарезать порционными кусками, посолить, разложить в горшочки, добавить в каждый нарезанные морковь, коренья, кольца ошпаренного кипятком лука, масло, специи, сок лимона, плотно закрыть крышками и поставить в горячую духовку на 1—1/2 часа. Блюдо приобретает своеобразный приятный вкус, если рыбу перед тушением вымочить в соленом молоке. Подавать в горшочках, посыпав рубленой зеленью. Так же можно приготовить и подавать сазана, карпа, карася и леща.

Судак, запеченный в сметанном соусе

500 г судака, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 стакана густого сметанного соуса, соль, зелень

Приготовить сливочный соус на рыбном бульоне (см. Соусы). Рыбу подготовить по рецепту «Судак отварной», слегка посолить, смазать маслом, подрумянить в горячей духовке, обмазать соусом, слегка запечь, еще раз смазать соусом, опять запечь и так 3—4 раза. Подавать с отварным картофелем, овощными салатами и украсить зеленью.

Судак, запеченный с шампиньонами

500 г судака, 2 ст. ложки сливочного масла, 1/2 стакана молотых сухарей, 1 тарелка нарезанных шампиньонов, 2—3 ст. ложки рубленой зелени петрушки, 1/2 стакана сухого белого вина, соль, зелень.

Рыбу подготовить по рецепту «Судак отварной», разрезать вдоль пополам, удалить позвоночник. В смазанный маслом и посыпанный сухарями сотейник всыпать зелень, положить слой нарезанных ломтиками припущенных с маслом грибов, затем судака (его можно нарезать), полить вином, покрыть оставшимися грибами, посыпать зеленью, сухарями, сбрызнуть маслом и поставить в горячую духовку на 40 минут.

Когда образуется румяная корочка, вынуть из духовки. Подавать, украсив зеленью. Отдельно подать томатный соус.

Судак, запеченный по-вологодски

500 г судака, 1—2 стакана муки, 2 ст. ложки сливочного масла, 1—2 луковицы, 5—6 свежих грибов, 2 яйца, 1—2 стакана сметанного соуса, 1/2 стакана тертого сыра, соль, зелень.

Рыбу приготовить по рецепту «Судак отварной», нарезать порционными кусками, посолить, обмакнуть в яйцо, обвалить в муке и жарить на масле с двух сторон 15—20 минут. Положить в глубокий сотейник, добавить поджаренные на масле кольца лука и нарезанные грибы, ломтики вареного яйца, залить сметанным соусом, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и поставить в горячую духовку на 10—15 минут. Подавая, украсить зеленью.

Судак, жаренный в тесте

500 г судака, 1 яйцо, фритюр для жарения, перец, соль, зелень.

Рыбу приготовить по рецепту «Судак отварной», отделить мякоть от костей, нарезать ломтиками, посолить, поперчить, обмакнуть в яйцо, затем в жидкое тесто (кляр) и жарить до готовности во фритюре. Выложить на сито, покрыть бумагой, подсушить, положить в сотейник и поставить на 5—7 минут в горячую духовку. Подавать с овощными салатами, украсив ломтиками лимона и зеленью. Отдельно подать томатный соус.

Для теста: 2 ст. ложки сливочного масла, 3—4 яйца, 1/2 стакана муки, соль.

Сливочное масло взбить, постепенно добавляя сырые желтки, а затем взбитые белки, муку и соль.

Судак, жаренный на вертеле

Рыбу приготовить по рецепту «Судак отварной», посолить (можно и поперчить), обложить тонкими ломтиками шпика, обвязать шпагатом или нитками, укрепить на вертеле и жарить, поливая судака и поворачивая, над раскаленными углями. Подавать, как судака, жаренного в тесте.

Корюшка жареная

500 г корюшки, 1 яйцо, 1/2 стакана молотых сухарей, 2 ст. ложки сливочного масла, сок 1 лимона, соль, зелень.

Эту рыбу в основном жарят. Отварная или жареная, она имеет привкус свежего огурца. Рыбок очистить, выпотрошить через разрез около головы (очень вкусные икру и молоки оставить), удалить жабры, вымыть, посолить, обмакнуть в яйцо, обвалить в сухарях и жарить на масле на сильном огне с двух сторон. Подавать на выстланном салфеткой блюде, сбрызнув соком лимона и украсив зеленью петрушки. Отдельно подать зеленый салат. Перед жарением рыбок можно вымочить в молоке, а если жарить в растительном масле, тогда лучше обмакивать в тесто (см. «Судак, жаренный в тесте»), а не обваливать в сухарях. Так же можно приготовить и подавать ряпушку.

Снеток

Снеток, или сняток,— карликовая форма корюшки. Озерная рыба, очень нежная и вкусная, она постоянный спутник ресторанного меню, причем жарят ее только свежемороженную, а сушеную используют для приготовления первых блюд. Лучшими считают более крупные белозерские снетки.

Снетки жареные по-белозерски

500 г снетков, 2 луковицы, перец, соль, зелень, фритюр для жарения, молотые сухари.

Оттаявшие в холодной воде снетки тщательно промыть в теплой воде, дать стечь, посолить, поперчить, перемешать с нашинкованным луком, накрыть салфеткой, дать просолиться. Затем с помощью вилки обмакивать в жидкое тесто (см. «Судак, жаренный в тесте») и, не снимая, жарить в кипящем фритюре. Перед подачей посыпать сухарями и поставить в горячую духовку на несколько минут. Снетки, как и корюшку, можно вымочить в молоке, а во время жарения полить сметаной и подрумянить. Подавать с жареным картофелем, луком, салатом из краснокочанной капусты (это лучший гарнир), маринованной свеклой и посыпать зеленью укропа.

Щука отварная

Щуку приготовить и варить, как судака, в пряном отваре или рыбном бульоне, приготовленном из отходов рыбы. Озерную или прудовую щуку перед варкой посолить и выдержать 3—5 минут в горячем, разведенном наполовину водой уксусе. Подавать с отварным или жареным картофелем, жареными шампиньонами, рублеными вареными яйцами с маслом и украсить зеленью. Отдельно подать белый соус.

Щука отварная «голубая»

500 г щуки, 2 луковицы, 1—2 лавровых листа, 6—8 горошин перца, соль, зелень.

Свежую щуку, не очищая ее от чешуи, выпотрошить, вымыть, варить в воде с луком, специями, солью 20—30 минут. Еще горячую слегка сбрызнуть холодной водой, как можно быстрее накрыть плотной бумагой или фольгой, чтобы не выходил пар, и выдержать до тех пор, пока рыба не пожелтеет. Если пар выйдет, то щука примет серую или черную окраску. Гарнировать отварным картофелем с маслом и украсить зеленью. Отдельно подать хрен с уксусом и сметаной.

Щука отварная с хреном

500 г щуки, 2 корня хрена, 2—3 ст. ложки сливочного масла, 2—3 стаканапряного отвара, зелень.

Щуку очистить от чешуи, выпотрошить, удалить плавники, жабры, вымыть, варить в пряном отваре или рыбном бульоне, нарезать порционными кусками, посыпать тертым хреном, полить кипящим красноватого цвета маслом и выдержать под крышкой 15—20 минут. Хрен, заливаемый кипящим маслом, придает щуке приятный своеобразный вкус. Подавать с отварным картофелем, хреном, которым посыпали, и украсить зеленью.

Щука отварная с луком

500 г щуки, 16—20 мелких луковиц, 2 лавровых листа, 5—8 горошин черного перца, 3—4 горошины душистого перца, соль, зелень.

Рыбу приготовить по рецепту «Щука отварная с хреном», нарезать порционными кусками. Очищенные луковицы варить в воде с солью и специями 20 минут, откинуть их, опустить в отвар рыбы, варить 20—30 минут. Подавать, полив бульоном с луковицами и украсив зеленью.

Щука вареная в свекольном рассоле

500 г щуки, 2—3 стакана свекольного рассола, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1—2 луковицы, 1/2 стакана тертой свеклы, 1—2 лавровых листа, 8—10 горошин перца, соль, зелень.

Для соуса: 1 стакан бульона, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка сливочного масла.

Рыбу приготовить по рецепту «Щука отварная с хреном», нарезать порционными кусками, посолить, выдержать в холодильнике 1 час, залить процеженным рассолом, добавить нарезанные морковь, корень петрушки, лук, специи, тертую свеклу и варить 20—30 минут.

Для соуса бульон процедить, ввести слегка поджаренную на масле муку, уваривать 10 минут и полить рыбу. Подавать с отварным картофелем, овощными салатами и украсить зеленью.

Щука, тушенная в сметане

500 г щуки, 2 ст. ложки сливочного или растительного масла, 1 стакан сметаны, перец, соль, зелень.

Рыбу приготовить по рецепту «Щука отварная с хреном», нарезать, посолить, поперчить, полить маслом, заколировать в горячей духовке, залить на половину высоты рыбы сметаной и выдержать в горячей духовке под крышкой 40—50 минут. Подавать вместе с соусом, в котором тушили, отварным картофелем и украсить зеленью.

Щука, тушенная с картофелем

500 г щуки, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1—2 луковицы, 4—6 картофелин, 1 ст. ложка растительного (лучше оливкового) масла, 1—2 лавровых листа, перец, соль, зелень.

Порционные куски подготовленной щуки положить в кастрюлю вместе с нарезанным картофелем, нашинкованными крупной соломкой морковью, корнем петрушки, кольцами лука, маслом, специями, солью и поставить в горячую духовку на 40 минут. Подавать вместе с картофелем, соусом, в котором тушили, и украсить зеленью петрушки. Так же можно тушить щуку и в порционных горшочках.

Щука, запеченная с капустой

500 г щуки, 1/3 тарелки нашинкованной квашеной капусты, 1 луковица, 2 ст. ложки сливочного или растительного масла, 2—3 стакана пряного отвара, 1/2 стакана молотых сухарей, 1 ст. ложка сахара, по 4—5 горошин черного и душистого перца, соль, зелень.

Подготовленную щуку варить до готовности в пряном отваре, нарезать порционными кусками. Квашеную капусту тушить с нашинкованным луком, маслом, сахаром, специями и солью 1 час, положить поло-

вину в смазанный маслом сотейник, сверху положить рыбу, покрыть ее оставшейся капустой, сбрызнуть маслом, посыпать сухарями, снова сбрызнуть маслом и поставить в горячую духовку на 30 минут. Подавая, украсить зеленью.

Щука жареная

500 г щуки, 1 яйцо, 2 ст. ложки топленого сливочного масла, 1/2 стакана молотых сухарей, соль, зелень.

Рыбу приготовить по рецепту «Щука отварная с хреном», нарезать, посолить (можно сбрызнуть соком лимона), выдержать 1 час в холодильнике, обсушить салфеткой, обмакнуть в яйцо, обвалить в сухарях и жарить с двух сторон на масле до румяной корочки 15 минут. Подавать с жареным картофелем, отварными овощами, полить маслом со сковороды и украсить зеленью. Отдельно подать томатный соус.

Щука маринованная жареная

500 г щуки, 1 яйцо, 1/2 стакана молотых сухарей, 2 ст. ложки оливкового масла, перец, соль, зелень.

Для маринада: 2 стакана оливкового масла, 1 луковица, сок 1/2 лимона, 2 ст. ложки рубленой зелени петрушки, соль.

Рыбу приготовить по рецепту «Щука отварная с хреном», нарезать порционными кусками, поперчить, посолить и выдержать в холодильнике в маринаде 2—4 часа. Жарить с маслом и сухарями, как щуку жареную, и так же подавать, украсив зеленью. Для маринада перемешать масло, сок лимона, нашинкованный лук, рубленую зелень, соль.

Сом отварной

Сома очистить, выпотрошить, удалить плавники, вымыть, нарезать порционными кусками, варить в пряном отваре 20—30 минут. Подавая, гарнировать отварным картофелем с маслом, ломтиками тушеных с маслом свежих грибов, свежими овощами, зеленью. Отдельно подать томатный соус.

Сом, тушенный с вином

500 г сома, 1 ст. ложка сливочного масла, 1/3 стакана мадеры, 1/3 стакана воды, 1 лавровый лист, перец, соль, зелень.

Для соуса: 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 стакан соуса из сотейника, соль.

Рыбу приготовить по рецепту «Сом отварной», нарезать, посолить, поперчить, положить в глубокий сотейник, добавить мадеру, воду, масло, лавровый лист и тушить на слабом огне 40 минут. Подавать с отварным картофелем, отварной цветной капустой, украсить зеленью. Для соуса вмешать растертую с маслом муку в соус, проварить и посолить.

Сом, запеченный с картофелем

500 г сома, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки молотых сухарей, 1 яйцо, 2 ст. ложки топленого сливочного масла, 4—5 картофелин, 1 стакан белого соуса, 1/2 стакана тертого сыра, перец, соль, зелень.

Подготовленные порционные куски рыбы посолить, поперчить, обвалять в муке, молотых сухарях, обмакнуть в яйцо, снова обвалять в панировке, положить в сотейник, туда же положить ломтики отварного картофеля, полить белым соусом, посыпать тертым сыром или сухарями, сбрызнуть маслом и поставить в горячую духовку на 20 минут. Подавая, украсить зеленью петрушки.

Сом жареный

500 г сома, 1 яйцо, 1/2 стакана муки или молотых сухарей, 2 ст. ложки топленого сливочного масла, перец, соль, зелень.

Подготовить рыбу по рецепту «Сом отварной», нарезать порционными кусками, посолить, поперчить, обвалять в муке или сухарях, обмакнуть в яйцо, снова обвалять в панировке и жарить, поворачивая, на масле. Поставить в горячую духовку на 5—7 минут. Подавать с жареным картофелем, поджаренными помидорами и украсить зеленью.

Окунь отварной

500 г окуня, 3—4 стакана пряного отвара, зелень.

Окуней ошпарить кипятком, очистить от чешуи, удалить плавники, выпотрошить, вымыть, залить пряным отваром, варить 15—20 минут. Подавать с рублеными вареными яйцами, политыми маслом (можно добавить зелень), украсив веточками петрушки. Отдельно можно подать соус-хрен.

Окунь отварной с хреном

500 г окуня, 2 корня хрена, 2—3 ст. ложки уксуса, 1—2 ст. ложки сливочного масла, 1—2 ст. ложки рубленой зелени петрушки, 3—4 стакана пряного отвара, зелень.

Рыбу приготовить по рецепту «Окунь отварной», нарезать порционными кусками, поперчить, посолить, дать просолиться в холодильнике 30 минут. Очищенные корни хрена нарезать кружками и обжарить на масле. Рыбу положить в кастрюлю, перекладывая хреном, залить пряным отваром, чтобы только покрыло, добавить уксус, варить 15—20 минут, вмешать масло, рубленую зелень и прогреть. Подавать с хреном, полить рыбу бульоном и украсить веточками зелени.

Окунь отварной с редькой

500 г окуня, 3—4 стакана пряного отвара, 2—3 редьки средней величины, 1 стакан сметанного соуса, соль, зелень.

Рыбу приготовить и варить по рецепту «Окунь отварной». Очищенную редьку нарезать крупной соломкой или ломтиками, варить в солевой воде 10—15 минут. Подавать, полив сметанным соусом и украсив зеленью.

Окунь отварной с огурцами

500 г окуня, 3—4 стакана пряного отвара, 4—5 маринованных огурцов, 1 морковь, по 1 корню петрушки и сельдерея, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка сливочного масла, зелень.

Рыбу приготовить и варить по рецепту «Окунь отварной». Кружки маринованных огурцов, нашинкованные корни, морковь жарить на масле с мукой 10 минут и гарнировать ими рыбу, полив ее бульоном и украсив зеленью.

Окунь, тушенный со сметаной

500 г окуня, 2—3 стакана пряного отвара, 1 луковица, 1 стакан сметаны, сок 1/2 лимона, 1 ст. ложка каперсов, 1/2 стакана тертого сыра, 1 ст. ложка муки, зелень.

Рыбу приготовить по рецепту «Окунь отварной», нарезать, положить в кастрюлю, добавить сметану, пряный отвар, натертый лук, каперсы, сок лимона и тушить 15—20 минут. Куски выложить на блюдо, а в соус вмешать тертый сыр, разведенную водой муку, проварить и полить рыбу. Гарнировать отварным картофелем, рассыпчатым рисом и украсить зеленью. Сметану можно заменить сливками.

Окунь жареный

500 г окуня, 1 яйцо, 1/2 стакана муки или молотых сухарей, 2 ст. ложки сливочного или растительного масла, 1/3 стакана сметаны, перец, соль, зелень.

Жарить лучше окуней весом 200—250 г, разрезав их предварительно вдоль пополам. Рыбу приготовить по рецепту «Окунь отварной», поперчить, посолить, обмакнуть в яйцо, обвалить в муке или сухарях, жарить на масле с двух сторон 10—12 минут, залить сметаной и подрумянить в горячей духовке. Подавая, полить маслом, гарнировать отварным или жареным картофелем.

Окунь маринованный жареный

500 г окуня, 1/2 стакана муки, 2 ст. ложки растительного масла, 1/3 стакана сметаны, соль, зелень.

Рыбу приготовить по рецепту «Окунь отварной», нарезать, выдержать, поворачивая, в маринаде 1 час, дать ему стечь, обвалить в муке и жарить с двух сторон на масле до готовности (10—12 минут). Положить в сотейник, полить сметаной, подрумянить в горячей духовке, снова полить сметаной, опять подрумянить, и так повторить 3—4 раза.

Для маринада: 1/2 стакана растительного масла, 1 луковица, 1 ст. ложка уксуса или сок 1/2 лимона, 2 ст. ложки рубленой зелени петрушки, соль.

Масло (лучше оливковое) смешать с уксусом или соком лимона, кольцами лука, зеленью и посолить. Подавая, гарнировать отварным или жареным картофелем.

Окунь, жаренный в тесте

500 г окуня, фритюр для жарения, зелень.

Для маринада: 1/2 стакана растительного масла, 1 луковица, 1 ст. ложка уксуса или сок 1/2 лимона, 2 ст. ложки рубленой зелени петрушки, соль.

Для теста: 1/3 стакана муки, 3—4 ст. ложки воды или молока, 1 ст. ложка растительного масла, 2 яйца, соль.

Рыбу приготовить по рецепту «Окунь отварной», выдержать в маринаде, дать ему стечь, обмакнуть в жидкое тесто (кляр) и жарить во фритюре 10—12 минут. Дать стечь жиру, выложить рыбу на блюдо, покрытое бумажной салфеткой, гарнировать жареным картофелем, украсить зеленью.

Окунь фаршированный отварной по-мещански

2 окуня по 250—300 г, 3—4 стаканапряного отвара, соль, зелень.

Окуней ошпарить, очистить от чешуи, удалить плавники, выпотрошить, вымыть, слегка посолить, заполнить начинкой, зашить ниткой и варить в пряном отваре 25 минут.

Для начинки: 1/2 блюда измельченной мякоти судака, 1/2 блюда нашинкованных свежих шампиньонов, 2 ст. ложки рубленой зелени петрушки, 1 ст. ложка сливочного масла, соль.

Мякоть судака пропустить через мясорубку, добавить обжаренные на масле шампиньоны, зелень, соль.

Для соуса: 2 стакана отвара, 2—3 белых гриба средней величины, 12—16 раковых шеек, сок 1/2 лимона или 1 ст. ложка уксуса, соль.

Отделить часть отвара, процедить, вмешать сок лимона или уксус, нашинкованные отварные белые грибы, очищенные отварные шейки раков, посолить, прокипятить, полить выложенную на блюдо рыбу и украсить зеленью.

Лещ тушеный

500 г леща, 2 моркови, по 2 корня петрушки и сельдерея, 2 луковицы, 2 ст. ложки топленого свиного сала для жарения, 4—6 тонких ломтиков шпика, 2 лавровых листа, соль, перец, зелень.

Рыбу приготовить по рецепту «Лещ отварной», нарезать и посолить. Очищенные корни, морковь нарезать, а ошпаренные кипятком кольца лука поджарить на свином сале, перемешать, половину этой смеси уложить слоем на ломтики шпика, поместить сверху рыбу, посыпать молотым перцем, измельченным лавровым листом, покрыть оставшейся смесью, положить сверху шпик, поставить в горячую духовку на 30—40 минут. Подавать вместе с овощами и украсить зеленью. Шпик можно заменить сливочным маслом. Так же можно приготовить и подавать щуку и линя.

Лещ жареный

500 г леща, 1/2 стакана муки, 2 ст. ложки топленого или растительного масла, перец, соль, зелень.

Рыбу приготовить по рецепту «Лещ отварной», сделать на спинке ножом несколько глубоких надрезов, посолить, поперчить, дать просолиться, обвалять в муке и жарить на масле 10—15 минут. Гарнировать жареным картофелем, картофельным пюре, салатом из помидоров, украсить зеленью и отдельно подать красный соус с изюмом.

Лещ, жаренный на рашпере

1 крупный лещ, 2 ст. ложки сливочного масла, перец, соль, зелень.

Рыбу приготовить по рецепту «Лещ отварной», посолить, поперчить, полить растопленным маслом и жарить, поворачивая, над раскаленными углями 15 минут. Подавать, как леща жареного.

Лещ жареный с тельными пирожками

500 г свежего леща, 3 ст. ложки макового, оливкового или сливочного масла, 1/2 стакана молотых сухарей, перец, соль, зелень.

Для тельного: 1/2 тарелки цзмельченного судака, 2 ломтика белого хлеба, 1/3 стакана молока или воды, 1—2 ст. ложки орехового масла, соль, перец.

Для начинки: 2—3 луковицы, 1/2 блюда тельного, 1—2 ст. ложки рубленой зелени укропа, 1 ст. ложка макового масла, перец, соль.

Для теста: 1/3 стакана муки, 1/2 стакана воды, 1 яйцо, соль, можно масло.

Один из дошедших до нас старинных кулинарных рецептов. Тогда почти все рыбные блюда готовили на маковом масле, которое теперь заменяют оливковым или сливочным. Рыбу приготовить по рецепту «Лещ отварной», нарезать, поперчить, посолить, обвалить в сухарях, жарить на маковом масле, как обычно, гарнировать тельными пирожками, украсить зеленью и отдельно подать томатный или сметанный соус. Для пирожков приготовить само тельное, начинку из лука и жидкое тесто для жарения. Для тельного сырую мякоть судака порубить или пропустить через мясорубку, истолочь и растереть с размоченным в молоке или воде белым хлебом, ореховым маслом, перцем и солью.

Для начинки нашинкованный лук поджарить на маковом масле с небольшим количеством тельного, вмешать рубленую зелень укропа, соль и перец.

Для теста смешать муку, воду, яйцо и соль. На влажной салфетке тельное разделить на куски, попарно приготовить плоские овальные лепешки, на одни положить по 1 ст. ложке начинки, накрыть другими, защипнуть, формую небольшие пирожки в виде полумесяца, обмакнуть каждый в тесто, обвалить в сухарях и жарить с двух сторон на маковом масле.

Лещ отварной

Для свежего леща: 500 г леща, 4 стаканапряного отвара, зелень.

Для замороженного леща: 500 г леща, 2 стакана воды, 2 стакана огуречного рассола, 2 соленых огурца, 1 луковица, 2 лавровых листа, 10 горошин перца, соль, зелень.

Свежего леща очистить от чешуи, выпотрошить, удалить плавники и варить в пряном отваре 20 минут. Замороженного леща оттаять в холодной воде, подготовить, как свежего, и варить в разведенном наполовину водой рассоле с добавлением лука, соленых огурцов, специй и соли 20 минут. Гарнировать отварным или жареным картофелем, свежими огурцами, маринованными овощами и украсить зеленью. Отдельно подать хрен с уксусом.

Лещ отварной с хреном и яблоками

500 г леща, 1/2 стакана уксуса, 3 стакана воды, 4 стаканапряного отвара, 4 ст. ложки тертого хрена, 4 кислых яблока, 1/2 ст. ложки уксуса, 1/2 ст. ложки сахара, зелень.

Рыбу подготовить по рецепту «Лещ отварной», выдержать 10 минут в разведенном водой уксусе, варить в пряном отваре 20 минут и подавать с тертым хреном, смешанным с тертыми яблоками, уксусом и сахаром. Украсить ломтиками лимона и зеленью петрушки.

Лещ, фаршированный кашей, жареный

Лещ весом 1/2 кг, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки молотых сухарей, 2 ст. ложки масла, 1 стакан сметаны, 2 желтка, соль, зелень.

Для начинки: 1/2 тарелки гречневой каши, 2 луковицы, 1 ст. ложка масла, 2—3 яйца, 1—2 ст. ложки рубленой зелени петрушки, соль.

Крупного жирного леща подготовить по рецепту «Лещ отварной», заполнить начинкой (можно леща выпотрошить через жаберные отверстия и через них заполнить начинкой), зашить разрез, посолить, обвалять в размешанной с сухарями муке и жарить, поливая маслом, а затем соком, 20 минут. В конце жарения полить взбитой с мукой и желтками сметаной и заколеровать в духовке.

Начинка — рассыпчатую кашу смешать с нашинкованным поджаренным на масле луком, все обжарить, добавить мелко рубленые вареные яйца и рубленую зелень, посолить. Подавая, полить рыбу соком со скороды, украсить дольками помидоров и зеленью.

Лещ, фаршированный капустой, запеченный

Лещ весом 1/2 кг, 1 стакан сметаны, 2 желтка, 1 ст. ложка муки, 1/2 стакана тертого сыра, 1/2 стакана молотых сухарей, 1 ст. ложка масла, соль, зелень.

Для начинки: 1/2 тарелки квашеной капусты, 1 луковица, перец, соль.

Леща подготовить по рецепту «Лещ отварной», заполнить начинкой, положить на смазанную маслом сковороду, сбрызнуть маслом, запекать 15 минут, полить смешанной с желтками и мукой сметаной, посыпать тертым сыром, сухарями, посолить, еще раз слегка сбрызнуть маслом и запекать в горячей духовке 20—25 минут.

Начинка — капусту промыть, отжать воду, добавить нашинкованный лук, перец, соль и слегка обжарить.

Карп отварной

500 г карпа, 1 морковь, по 1 корню петрушки и сельдерея, 1—2 луковицы, 1—1/2 бутылки пива, 1/2 стакана сухого красного вина, 1/2 стакана изюма без косточек, сок 1/2 лимона, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка сливочного или растительного масла, 2 ст. ложки уксуса, соль, зелень.

Рыбу очистить от чешуи, удалить плавники, выпотрошить, вымыть (можно для удаления запаха ила выдержать 2 часа в разведенном наполовину водой уксусе с луком, специями и солью), нарезать порционными кусками и посолить. Сварить в пиве нарезанные корни, морковь, лук, отвар процедить, опустить в него рыбу и варить 20—25 минут. Муку слегка поджарить на масле, растереть с уксусом, развести бульоном, в котором варили карпа, добавить вино, ошпаренный изюм, сок лимона, прокипятить и полить этим соусом подаваемую рыбу. Гарнировать отварным картофелем с маслом, овощами и украсить зеленью.

Карп отварной по-семеновски

500 г карпа, 1 стакан уксуса, 2 стакана воды, 1 стакан пива, 1—2 ст. ложки растительного масла, 1/2 стакана молотых сухарей, цедра 1 кружка лимона, перец, соль, зелень.

Рыбу подготовить по рецепту «Карп отварной», нарезать порционными кусками, залить разведенным водой уксусом, добавить перец, соль и выдержать в холодильнике 30 минут. Вмешать пиво, растительное масло (лучше оливковое), сухари, варить 20 минут, всыпать тертую цедру и прокипятить. Подавать вместе с соусом, в котором варили, отварным картофелем, отварными овощами, украсив зеленью.

Карп тушеный

500 г карпа, 2 луковицы, 1 ст. ложка муки, 1/2 стакана сметаны, сок 1/2 лимона, перец, соль, зелень.

Рыбу приготовить по рецепту «Карп отварной», нарезать, посолить, поперчить, посыпать тертым луком, выдержать в холодильнике 1 час, влить немного воды и тушить на очень слабом огне 30 минут. Добавить размешанную со сметаной муку, сок лимона и тушить еще 10—12 минут. Подавать с отварным или жареным картофелем, салатами из овощей, украсив зеленью.

Карп, тушенный с вином

500 г карпа, 3—4 корня петрушки, 2 корня сельдерея, 1—2 соленых огурца, 1 стакан сухого белого вина, 1 стакан огуречного рассола, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка сливочного или растительного масла, 1 стакан отвара для соуса, 2 лавровых листа, 1/2 ч. ложки молотого перца, соль, зелень.

Подготовить рыбу по рецепту «Карп отварной», нарезать, посолить, влить наполовину разведенное рассолом вино, добавить нарезанные корни, кружки огурцов, специи и тушить 20—25 минут. Отлить отвар для соуса, процедить, вмешать поджаренную на масле муку и полить этим соусом рыбу. Подавать вместе с кореньями (их можно фигурно нарезать), украсив зеленью. Так же можно приготовить и подавать треску.

Карп, тушенный с хлебом

500 г карпа, 1/2 стакана уксуса, 1/2 стакана воды, 2—3 ломтика белого хлеба, 1 ст. ложка сливочного масла, сок 1/2 лимона, 2 лавровых листа, перец, соль, зелень петрушки.

Рыбу приготовить по рецепту «Карп отварной», нарезать, посолить, выдержать в холодильнике 1 час, поперчить. Натертый хлеб разварить в наполовину разведенном водой уксусе, залить рыбу, добавить масло, лавровый лист, зелень петрушки, сок лимона, соль и тушить 30 минут. Подавать вместе с соусом, отварным картофелем, украсив зеленью.

Карп, тушенный в соусе с грибами

500 г карпа, 1/3 тарелки нарезанных шампиньонов, 2 ст. ложки растительного масла, 1 луковица, 1 ст. ложка уксуса, 1 стакан бульона или кипятка, 1/2 ст. ложки муки, перец, соль, зелень.

Рыбу приготовить по рецепту «Карп отварной», нарезать порционными кусками. Нашинкованные грибы и лук жарить на масле 7—10 минут, добавить уксус, бульон, натертую соль и перцем рыбу, зелень и тушить 25 минут. Вмешать муку и довести до кипения. Подавать вместе с соусом, в котором тушили, и украсить зеленью.

Карп, поджаренный с капустой

500 г карпа, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки сливочного или растительного масла, 1 тарелка нашинкованной свежей капусты, 10 оливок, 1—2 соленых огурца, 1/2 стакана маринованных вишен, 1—2 лавровых листа, 8—10 горошин перца, соль, зелень.

Рыбу приготовить по рецепту «Карп отварной», посолить, обвалять в муке, обжарить на масле до румяного колера, выдержать в горячей духовке под крышкой 15 минут, влить немного бульона или воды и выдержать 5 минут. Нашинкованную капусту варить в соленой воде 40 минут, откинуть, добавить масло, оливки без зерен, ломтики огурцов, маринованные вишни, специи, соль, тушить 20 минут, гарнировать выложенного на блюдо карпа и украсить зеленью.

Карп, запеченный с кашей

500 г карпа, 1/3 тарелки гречневой каши, 2 яйца, 2—3 ст. ложки сливочного или растительного масла, 1/2 стакана тертого сыра, 1/2 стакана молотых сухарей, 1/3 стакана сметаны, соль, зелень.

Рыбу приготовить по рецепту «Карп отварной», нарезать порционными кусками. Рассыпчатую гречневую кашу перемешать с рублеными вареными яйцами, маслом, положить слоем в смазанную маслом форму, поместить сверху подготовленную рыбу, полить сметаной, посыпать тертым сыром, сухарями, сбрызнуть маслом и запекать в горячей духовке 30—40 минут. Отдельно подать горчичный соус. Украсить блюдо зеленью.

Карп, запеченный с овощами

500 г карпа, 2 моркови, 2 корня петрушки, 1 корень сельдерея, 2 луковицы, 2 ст. ложки растительного масла, 4—5 помидоров, 1/2 стакана тертого сыра, 1/2 стакана молотых сухарей, перец, соль, зелень.

Рыбу приготовить по рецепту «Карп отварной», нарезать, поперчить, посолить, положить в смазанную маслом форму, поместить сверху слой нарезанных кружками тушеных с маслом корней, кольца лука, дольки

свежих помидоров, посыпать тертым сыром, сухарями и запекать в духовке 30—40 минут. Гарнировать овощами, украсить зеленью и отдельно подать отварной или жареный картофель.

Карп, запеченный с грибами

500 г карпа, 1/3 тарелки нарезанных шампиньонов, 1 луковица, 2 ст. ложки масла или жира, 1/2 стакана сметаны, 1/2 стакана тертого сыра, 1/2 стакана молотых сухарей, 2 ст. ложки масла, перец, соль, зелень.

Рыбу приготовить по рецепту «Карп отварной», полить растопленным маслом или жиром и запекать 15 минут в горячей духовке. Грибы перемешать с кольцами лука, посолить, поперчить, положить на подготовленные куски рыбы, полить сметаной, посыпать сыром, сухарями, сбрызнуть маслом или жиром и поставить в горячую духовку на 10—15 минут. Украсить зеленью, отдельно подать овощной салат.

Карп фаршированный запеченный

1 карп весом до 1/2 кг, 2 ст. ложки масла или жира, соль, зелень.

Для начинки: 1/2 тарелки рубленой мякоти карпа, 1/2 луковицы, 1 ломтик белого хлеба, 2 яйца, по 1 ст. ложке рубленой зелени петрушки и укропа, перец, соль.

Рыбу приготовить целой по рецепту «Карп отварной», заполнить начинкой, зашить разрез, полить маслом или жиром, посолить и запекать, поливая соком, 30 минут. Отдельно подать салат из овощей и томатный соус. Украсить блюдо зеленью. Для начинки мякоть карпа мелко порубить или пропустить через мясорубку вместе с пучком, перемешать с размоченным белым хлебом, сырыми яйцами, перцем, солью и зеленью.

Карп печеный

500—700 г карпа, 2 ст. ложки жира, перец, соль, зелень.

Рыбу приготовить по рецепту «Карп отварной» (можно нарезать порционными кусками), посолить, поперчить, положить на смазанное маслом овальное блюдо или сковороду и, поливая разогретым жиром и водой, выдержать в горячей духовке 30—40 минут. По мере выкипания воду доливать. Гарнировать отварным или жареным картофелем, рублеными вареными яйцами, овощами и тертым хреном. Украсить зеленью.

Карп жареный

500 г карпа, 1/2 стакана муки, 2 ст. ложки сливочного или растительного масла, перец, соль, зелень.

Подготовить и жарить, как леща, целым или кусками на сковороде, или, завернув в фольгу или промасленную бумагу, в горячей духовке или на рашпере. В конце жарения рыбу можно полить сметаной. Гарнировать жареным картофелем, гречневой кашей, украсить зеленью и отдельно подать томатный соус.

Рагу из карпа

500 г карпа, 1 ст. ложка рубленой цедры лимона, 1/2 ч. ложки имбиря, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки сливочного масла или жира, 2 луковицы, 2 ст. ложки рубленой зелени петрушки, 1 ч. ложка тмина, 8—10 грибов средней величины, 1/2 стакана уксуса, 2 стакана воды, соль.

Подготовленную рыбу нарезать кусочками, посолить, добавить цедру лимона, имбирь, масло, немного воды и тушить 15 минут. Нашинкованный лук смешать со слегка поджаренной мукой, зеленью петрушки, тмином, развести разведенным водой уксусом, проварить, добавить тушеную рыбу, отварные нашинкованные грибы, проварить на слабом огне и подавать, посыпав рубленой зеленью петрушки.

Вариант

500 г карпа, 1/3 тарелки нарезанных шампиньонов, 2 ст. ложки рубленой зелени петрушки, 2 ст. ложки сливочного масла, 2—3 стакана жидкого горохового пюре, 1 ст. ложка каперсов, сок 1 лимона, перец, соль.

Мякоть карпа нарезать кусочками, добавить свежие нарезанные мошки, шампиньоны, зелень петрушки, перец, соль и поджарить на масле так, чтобы рыба и грибы не потемнели. Залить жидким гороховым пюре, посолить, варить 15—20 минут, вмешать рубленые каперсы и сок лимона. Подавать с острым овощным салатом.

Карась отварной

500 г карася, 2 стакана пива и 2 стакана воды, 2 луковицы, 2—3 лавровых листа, 8—10 горошин перца, соль, зелень.

Для соуса: 1/2 стакана бульона, 1 ст. ложка сливочного масла, 1—2 ст. ложки тертого хрена.

Прудовых карасей для удаления запаха ила выдержать 2 часа в разведенном водой уксусе с луком, специями и солью. Очистить от чешуи, удалить плавники, выпотрошить, вымыть, залить водой и пивом, добавить нарезанный лук, специи, соль и варить 15 минут.

Для соуса отлить часть бульона, добавить масло, тертый хрен, уварить наполовину, полить этим соусом подаваемую рыбу, гарнировать ее отварным картофелем с маслом и украсить зеленью.

Карась отварной со сметаной

500 г карася, 3—4 стаканапряного отвара или воды, 1 стакан сметаны, 3 желтка, 1 ст. ложка рубленых зеленых листьев тмина, 1/2 толченого мускатного ореха, соль, зелень.

Рыбу подготовить по рецепту «Карась отварной», нарезать порционными кусками и варить в пряном отваре или в соленой воде 15 минут до готовности. Взбитые сырые желтки смешать с рубленой зеленью тмина, мускатным орехом, постепенно вмешать в кипящую сметану, посолить (можно и уварить) и залить выложенную на блюдо рыбу. Гарнировать отварным картофелем с луком, украсить зеленью. Отдельно подать салат из свежих огурцов или помидоров.

Карась, тушеный со сливками

500 г карася, 1 ложка муки, 1 ст. ложка сливочного масла, 1/2 стакана кипятка, 2 стакана сливок, 1 луковица, 1 ст. ложка рубленой зелени петрушки, 5—8 горошин перца, соль, зелень.

Рыбу подготовить по рецепту «Карась отварной», нарезать и выдержать в холодильнике 30 минут. В распущенное масло вмешать муку, развести кипятком, сливками, вскипятить, опустить подготовленную рыбу, добавить нашинкованный или натертый лук, рубленую зелень, перец, соль и тушить 15 минут. Подавать вместе с соусом, в котором тушили. Гарнировать отварной цветной капустой, отварным картофелем, украсить зеленью.

Карась, жаренный в сметане

3 карася весом по 200 г, 1 яйцо, 1/2 стакана муки или молотых сухарей, 1 луковица, 2 ст. ложки топленого масла, 1 стакан сметаны, перец, соль, зелень.

Рыбу подготовить по рецепту «Карась отварной», поперчить, посолить, обмакнуть в яйцо, обвалять в муке или сухарях, посыпать нашинкованным луком (лук можно смешать с панировкой), жарить с двух сторон на масле 10—12 минут, полить сметаной, посыпать сухарями, сбрызнуть растопленным маслом и подрумянить в духовке 7—10 минут. Снова полить сметаной, поставить в духовку и, когда рыба опять под-

румянится, а сметана загустеет, подавать на сковороде, посыпав зеленью. Отдельно подать овощной салат. Мелких карасей лучше жарить на сливочном масле (жаренные на растительном масле, они много теряют во вкусе), а более крупную рыбу целесообразнее фаршировать гречневой кашей с поджаренным луком или отварным рисом, смешанным с карасевой икрой или вязигой, а потом жарить.

Карась жареный с соусом

500 г карася, 1 яйцо, 1/2 стакана муки или молотых сухарей, 2 ст. ложки топленого масла, перец, соль, зелень.

Для соуса: 1/3 стакана чернослива, 1/3 стакана изюма без косточек, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка меда, 1 ст. ложка сахара, 1/3—1 стакан воды, 1 ст. ложка уксуса, 1 лавровый лист, 3 гвоздички, соль.

Рыбу подготовить по рецепту «Карась отварной», крупных карасей нарезать, а мелких оставить целыми, поперчить, посолить, обмакнуть в яйцо, обвалять в муке или сухарях и жарить на масле до румяной корочки. Для соуса чернослив (без косточек) и изюм отварить, перемешать, добавить растертую с маслом муку, немного воды и жарить до красноватого цвета. Вмешать мед, сахар, уксус, пряности, воду, соль и варить на слабом огне 40—60 минут. Гарнировать отварным или жареным картофелем, полить рыбу приготовленным соусом и украсить зеленью.

Миноги жареные

500 г миног, сок 1 лимона, соль, зелень.

У свежих жирных миног отрезать голову, тщательно вымыть в нескольких водах, удаляя слизь, и обстукать крепким прутиком до появления пены. Обсушить салфеткой, посолить и жарить на рашпере или в духовке (не поворачивая) до тех пор, пока рыбки не начнут ломаться. Подавая, сбрызнуть кипятком через дуршлаг, а когда рыба станет мягче — соком лимона, обложить кружками свежих огурцов, лука, украсить зеленью и отдельно подать горчичный соус или хрен с уксусом. При необходимости перед жарением с миноги можно снять кожу. Для этого рыбу на 1—2 минуты опустить в горячую воду и затем быстро очистить полотенцем.

Налим отварной под соусом

500 г налима, 1/2 стакана уксуса, 3—4 стакана пряного отвара, зелень.

Для соуса: 1 стакан бульона, 2 луковицы, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка сливочного масла, печенье 1 налима, 1 ст. ложка каперсов.

У рыбы удалить слизь, плавники, выпотрошить, оставив печень и мо-
локи, вымыть, вымачивать 1 час в наполовину разведенном водой уксусе,
нарезать порционными кусками и варить в пряном отваре 15 минут.

Для соуса нашинкованный лук поджарить на масле, вмешать муку,
развести бульоном, добавить каперсы, варить 10 минут, опустить мелко
нарезанную отварную печень налима, проварить и залить этим соусом
подаваемую рыбу. Гарнировать отварным картофелем с маслом, посы-
пать и украсить зеленью.

Налим в винном соусе

*500 г налима, 1 стакан сухого белого вина, 1 ст. ложка сливочного масла,
1 корень петрушки, 2 ст. ложки рубленой зелени укропа, 1 ст. ложка муки,
перец, соль, зелень.*

Рыбу подготовить по рецепту «Налим отварной под соусом», снять кожу
«чулком», посолить, залить наполовину разведенным водой вином (лучше
одним вином), добавить масло, нарезанный корень петрушки, зелень укро-
па, перец, соль и варить 12—15 минут. В конце варки вмешать слегка поджа-
ренную муку, еще немного масла и проварить. Подавать вместе с соусом,
отварным картофелем, ломтиками лимона и украсить веточками петрушки.

Налим жареный

Налим жареный — блюдо в русской кухне довольно редкое, но при
необходимости можно приготовить его по рецепту «Налим в винном
соусе», выдержать в маринаде из уксуса, кореньев, лука, специй, соли и
жарить как обычно, на сковороде или в духовке.

Пескари отварные в соусе

*500 г пескарей, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, 1 лавровый
лист, 5—8 горошин перца, соль.*

Очищенных пескарей выпотрошить, вымыть и варить в соленой воде
с кореньями, луком и специями 5—7 минут до готовности.

*Для соуса: 1/2 стакана бульона или воды, 2 ст. ложки сливочного масла,
1/2 стакана молотых сухарей, 1 ст. ложка рубленой зелени петрушки,
3 желтка, соль.*

В бульон или воду вмешать масло, сухари, мелко рубленые вареные
желтки (можно добавить рюмку сухого красного вина), зелень, соль,
уварить до густоты, полить выложенную на блюдо рыбу и поставить в
горячую духовку на 5—10 минут. Отдельно подать овощной салат. Так же
можно приготовить и подавать любую мелкую рыбу.

Пескари жареные

500 г пескарей, 1/3 стакана муки, 2 ст. ложки сливочного масла или фритюр для жарения, соль, зелень петрушки.

Рыбок приготовить по рецепту «Пескари отварные в соусе», слегка обсушить, посыпать мукой и жарить на масле или во фритюре 5—7 минут. Посолить и подавать, обложив пучками поджаренной на масле зелени петрушки.

Хариус, запеченный на сковороде

Очищенного хариуса солят, посыпают тмином или перцем, в брюшко вкладывают тонкие ломтики копченого сала или кусочки свежего сливочного масла и запекают на сковороде 15—30 мин. над раскаленными углями. Более крупную рыбу заворачивают в бумагу, обмазывают глиной и закапывают в золу. При этом способе рыбу можно нафаршировать мясом, 150 г вырезки из спины лося или свинины, 50 г копченого сала. Способ приготовления аналогичен предыдущему. На приготовление жаркого из дичи на вертеле затрачивают меньше времени.

Вьюны в соусе

500 г вьюнов, зелень.

Для соуса: 2 стакана воды, 2 ломтика белого хлеба, 2 ст. ложки сливочного масла, 1—2 луковицы, 2 ст. ложки уксуса, 1 ст. ложка сахара, молотый перец, соль.

Рыбу, натирая солью, очистить от слизи, удалить плавники, выпотрошить (печенки оставить), вымыть, нарезать порционными кусками и варить в соленой воде 10—12 минут.

Для соуса тертый хлеб слегка поджарить на масле с нашинкованным луком, развести водой, посолить, несколько уварить, добавить уксус, сахар, перец, опустить в этот соус сваренную рыбу вместе с печенками и прогреть 5—7 минут. Подавать с овощным салатом, украсив зеленью.

Рыба на скорую руку

Мелкую рыбу чистят и запекают целиком, более крупную режут на куски толщиной 2—3 см. При возможности рыбу быстро очищают от костей, посыпают мукой и поджаривают с двух сторон на сковороде с разогретым растительным маслом или другим жиром.

РАКИ

Обитают в реках, озерах и прудах, имеют нежное, белое, приятного вкуса мясо с небольшим содержанием жира. Особенно вкусное мясо у раков весеннего лова — до начала линьки, причем чем крупнее рак, тем вкуснее его мясо. Издавна отварные, тушеные и жареные раки были обильно представлены во всех разновидностях русской кухни: мещанской, провинциальной, монастырской, дворцовой, солдатской и деревенской. Размножению и сохранению раков способствовали и законы Российского государства: еще с княжеских времен торговые люди, отправляясь в дальние поездки, обязаны были в повозках под влажными попонами развозить и выпускать раков во все встреченные на пути водоемы. В столичных и провинциальных торговых рядах раки были обязательны — они успешно дополняли продукцию русских пивоваров, а в старину, как известно, пиво готовили почти в каждом доме. Русские кулинары готовили из раков и отменное раковое масло, без которого нашу кухню вообще невозможно было представить. Существовал старинный русский способ откармливания и сохранения раков живыми на всю зиму. Для этого в чистую деревянную бочку укладывали живых раков, смачивали их водой (раки должны были быть только влажными, но не плавать) и каждый день слегка пересыпали их пшеничными отрубями. Раки питались образовавшейся клееобразной массой, быстро жирели, сохраняли вкус и прекрасно перезимовывали.

Раки, вареные в воде

20 раков, 1—2 луковицы, небольшой пучок зелени петрушки и укропа, 1 лавровый лист, 8—10 горошин перца, соль, зелень.

Живых раков вымыть, опустить в кипящую соленую воду, добавить лук, специи, пучок зелени (можно влить и 1 ст. ложку уксуса), варить 5 минут и выдержать на очень слабом огне еще 5—8 минут. Готовых, совсем красных раков (у них между панцирем и шейкой образуется трещина) выложить на блюдо горкой, слегка полить отваром, посыпать и украсить зеленью. Раки будут вкуснее и ярче окрашены, если их варить в небольшом количестве воды.

Раки, варенные в квасе

20 раков, 3—4 стакана крепкого хлебного кваса, соль, зелень.

Живых раков вымыть, залить квасом, посолить и варить 10 минут. Подавать вместе с отваром в чашках, посыпав и украсив рубленой зеленью.

Раки, варенные в молоке

20 раков, 3—4 стакана молока, соль, зелень.

Раков вымыть и выдержать в соленом молоке 1 час, молоко слить, прокипятить, снова опустить раков и варить на слабом огне 10—12 минут. Подавать, как раков, варенных в воде.

Раки, варенные в вине

20 раков, 1—2 стакана сухого вина, 1 морковь, 1 луковица, 1—2 лавровых листа, 1—2 зубчика чеснока, 8—10 горошин перца, соль, зелень.

Живых раков вымыть, залить разведенным наполовину водой вином (лучше использовать белое, так как от красного раки темнеют), добавить нарезанные морковь, лук, чеснок, лавровый лист, перец, соль и варить 15 минут. Можно варить и в одном вине. Подавать, как раков, варенных в воде.

Раки, варенные с овощами, по-столичному

20 раков, 2 моркови, по 2 корня петрушки и сельдерея, 1 репа, 1 луковица, 2 лавровых листа, 10 горошин перца, соль, зелень

Очищенные морковь, коренья, репу, лук нарезать фигурными кружками, залить водой, добавить лавровый лист, перец, соль и варить 10 минут, опустить подготовленных раков и варить под крышкой 15—20 минут. Подавать вместе с кореньями, полить отваром и украсить зеленью.

Раки, тушенные в сметане

20 раков, 2 стакана сметаны, соль, зелень.

Живых раков вымыть, варить в соленой воде 8—10 минут, отвар слить, налить сметану и тушить на слабом огне до тех пор, пока сметана не покраснеет. Подавать вместе со сметаной, украсив зеленью.

Раки по-любительски

20 раков, 2 ст. ложки сливочного масла, по 1/2 ст. ложки рубленой зелени укропа и петрушки, 2—3 лавровых листа, 8—10 горошин перца, соль, зелень.

Живых раков вымыть, ошпарить кипятком, уложить слоями в смазанную маслом кастрюлю, перекладывая слои маслом, зеленью, специями

и солью. Влить 1 стакан крепкого мясного бульона (что лучше) или воды и тушить 10 минут. Выложить на блюдо, украсив зеленью, отдельно подать томатный соус.

Раки, обжаренные в соусе

10 раков, 1—2 ст. ложки сливочного масла, 1/3—1 стакан сметаны, 1 луковица, 1 стакан отвара, соль, зелень.

Живых раков вымыть, варить в соленой воде 10 минут, обжарить на масле, добавить отвар, сметану, нашинкованный лук, соль и поджарить на слабом огне до пожелтения сметаны. Подавать вместе с соусом, украсив зеленью.

Плов русский с раками

16—20 раков, 2 стакана сухого риса, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, по 2 ст. ложки рубленой зелени петрушки и укропа, 2—3 ст. ложки сливочного масла, соль, зелень.

Живых раков вымыть в нескольких водах, сварить в воде с кореньями, морковь, луком, рубленой зеленью и солью. Отвар процедить, шейки и клешни раков очистить от скорлупы, которую вместе со скорлупой туловища и мякотью потолочь в ступке. Добавить сливочное масло, поджарить до темного цвета, развести 1 стаканом бульона, прокипятить и процедить через марлю, выжимая остатки. Сварить рассыпчатый рис в воде с солью, вмешать в него прокипяченный отвар (теперь это уже раковое масло), мясо шеек и клешней (можно добавить и лук), проварить и подавать горячим, украсив зеленью. Рис при подаче должен быть сочным, жирным и рассыпчатым.

Салат из раков

Раки 2—3 шт., морковь 70 г, лук репчатый 50 г, горошек зеленый консервированный 150 г, огурцы свежие или соленые 150 г, картофель 200 г, яблоко 1 шт., сельдерей (корень) 2 шт., майонез 50 г, салат зеленый, соль, сахар, зелень укропа, лавровый лист по вкусу.

Картофель промывают и варят в кожуре, затем охлаждают и чистят.

Раков промывают и опускают в кипящую подсоленную воду с крупно нарезанной морковью, луком и лавровым листом. Варят при слабом кипении 10 минут. Готовых раков охлаждают и очищают от панциря, мелко режут. Одну раковую шейку оставляют для оформления.

Картофель, огурцы, яблоко нарезают мелкими кубиками. Корень сельдерея натирают на крупной терке. Все соединяют, добавляют зеленый горошек, заправляют солью, сахаром, майонезом. Хорошо перемешивают.

При подаче укладывают на листья зеленого салата и оформляют раковыми шейками, веточками укропа.

РАЗНЫЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА

Рагу из молок с грибами

500 г молок, 4—5 свежих грибов средней величины, 1 ст. ложка ветчинного сала, 1/3 стакана мясного бульона или воды, перец, соль, зелень.

Молоки рыб очистить от пленок и выдержать в холодной воде 30 минут. Ломтики белых грибов или шампиньонов жарить с ветчинным салом 10—15 минут, посолить, поперчить, тушить с бульоном или водой 10 минут, добавить молоки (крупные нарезать) и продолжать тушить на слабом огне 12—15 минут. Подавать вместе с грибами, украсив веточками зелени. Рагу можно приготовить и из соленых молок, но тогда их надо вымачивать в воде, меняя ее, двое суток, а во время тушения добавить зелень.

Рыбная солянка на сковороде

500 г рыбы, 1 тарелка нашинкованной квашеной капусты, 1 луковица, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка сахара, 2 ст. ложки томата-пюре, 4—5 маринованных грибов, 1/3 стакана оливок, 2 ст. ложки каперсов, 2—3 корнишона, 2 соленых огурца, 16 раковых шеек, 1/2 стакана молотых сухарей, 1/2 лимона, перец, соль, зелень.

Капусту отжать, добавить нашинкованный обжаренный на масле лук, сахар, муку, немного рыбного бульона, перец, соль и жарить до мягкости капусты и приобретения ею красноватого цвета. В конце тушения вмешать томат-пюре. Ломтики свежей рыбы припустить до готовности. Половину капусты выложить слоем в смазанный маслом сотейник, поместить сверху рыбу, ломтики припущенных маринованных белых грибов, кружки корнишонов, оливки, покрыть оставшейся капустой, посыпать сухарями, сбрызнуть растопленным маслом и поставить в горячую духовку на 15—20 минут. Подавая, украсить сверху солеными

огурцами, маринованными грибами, вареными раковыми шейками или крабами, оливками, каперсами, ломтиками лимона и зеленью. Лучшую солянку готовят из осетрины, стерляди. Можно использовать вместе и свежую и соленую рыбу, но тогда первую — припустить, а вторую — отварить.

Тельное из щуки отварное

500 г мякоти щуки, 2—3 ломтика белого хлеба, 1/3 стакана молока, 3—4 яйца, 2 желтка, 2 ст. ложки сливочного масла, перец, соль, зелень.

Для рагу: 16 раковых шеек, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки рубленой зелени петрушки, 1 стакан сливок, 2 желтка, соль.

Мякоть щуки без костей и кожи пропустить через мясорубку, добавить размоченный в молоке и отжатый хлеб, мелко рубленые вареные яйца, сырые желтки, растопленное масло, перец, соль, хорошо перемешать и сформовать из этой массы цилиндр диаметром 6—8 см. Плотно обернуть влажной салфеткой или целлофаном, перевязать и варить в соленом кипятке со специями 40—50 минут.

Для рагу очищенные вареные раковые шейки обжарить с мукой и маслом, добавить сырые желтки, сливки, рубленую зелень, соль и проварить. Подавая, нарезать тельное ломтиками, полить приготовленным рагу. Гарнировать отварным картофелем и украсить зеленью.

Тельное из рыбы жареное

500 г мякоти рыбы, 2—3 ломтика белого хлеба, 1/2 стакана сливок, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 яйцо, 1/2 стакана молотых сухарей, соль, зелень.

Для начинки: 5—6 ст. ложек рубленой рыбы, 1 луковица, 1/2 ст. ложки сливочного масла, 1/2 стакана бульона или воды, перец, соль.

Мякоть свежей рыбы (лучше судака или щуки) пропустить через мясорубку вместе с размоченным в сливках хлебом, вмешать сливочное масло, растереть или растолочь в ступке, добавить сливки, соль и протереть через сито.

Для начинки рыбу порубить мелкими кубиками (можно добавить и шампиньоны), посолить, поперчить и вместе с нашинкованным луком, маслом и бульоном (или водой) припустить до готовности. Протертую массу разделить на порции, сформовать шарики, расплющить их

в лепешки, на одну половину каждой положить начинку, накрыть другой половиной, согнуть в виде полумесяца и склеить яйцом. Обмазать тельное яйцом, обваливать в сухарях и обжарить на масле с двух сторон. Довести до готовности в горячей духовке, подавать с жареным картофелем, зеленым горошком, полить белым или томатным соусом и украсить зеленью.

Котлеты из отварной рыбы

500 г мякоти отварной рыбы, 2—3 ломтика белого хлеба, 2 яйца, 1/2 стакана молока, 1/2 стакана тертого сыра, 1/2 стакана молотых сухарей, 2 ст. ложки топленого или растительного масла, перец, соль, зелень.

Мякоть отварной рыбы пропустить через мясорубку вместе с размоченным в молоке и отжатым хлебом, добавить сырые яйца, сыр, перец, соль, перемешать, сформовать плоские круглые котлеты, обваливать в сухарях и обжарить с двух сторон на масле. Гарнировать картофельным пюре, отварной капустой и украсить зеленью.

Шарики из рыбного тельного

500 г мякоти рыбы, 2 яйца, 2—3 ломтика белого хлеба, 2 ст. ложки сливочного масла, перец, соль, зелень.

Мякоть судака или щуки мелко порубить или пропустить через мясорубку, растереть или потолочь в ступке, добавить размоченный в воде и отжатый хлеб, яйца, растопленное масло, перец, соль перемешать, сформовать шарики величиной с грецкий орех и сварить их в рыбном бульоне (8—12 минут). Подавать с рыбной ухой как гарнир или как отдельное блюдо с зеленью и томатным соусом.

Рыба на вертеле, запеченная над раскаленными углями

Очищенную, выпотрошенную и вымытую рыбу нанизывают на деревянный вертел. В брюшко вкладывают кусок копченого сала, на хвост закрепляют кружок лука. Вертела с рыбой втыкают в землю вокруг прогоревшего костра. В это же время на отдельном вертеле над углями пекут копченое сало. Стекающим с него жиром сбрызгивают рыбу. Примерно через 10 мин. вертела с рыбами переворачивают и допекают до готовности. Испеченную рыбу подают, сняв с вертела на приготовленные куски хлеба. Рыбу можно запекать на решетке или на сильно нагретых камнях.

Рыба, запеченная в золе

Очищенную, подсоленную рыбу с вложенными в брюшко кусками копченого сала заворачивают в пергаментную бумагу или в алюминиевую пищевую фольгу и закапывают в перегоревшую золу на 30 мин. С готовой рыбы снимают бумагу (при этом вместе с бумагой с рыбы легко сдирается и кожа). Хороший гарнир к рыбе—запеченный картофель.

Готовим рыбу в походе

Что делать с рыбой в походных условиях? Самый большой грех для рыбака — это загубить улов. Предлагаем следующие варианты приготовления рыбы в походных условиях.

Вот оптимальное использование небольшого улова мелкой рыбы. И, что самое главное, из дополнительных компонентов необходима только соль.

Пойманная рыба потрошится, чистится, моется.

Процесс соления напоминает натирание рыбы солью. Натирать надо тщательно, особенно внутреннюю полость. Для жарки, копчения, вяления крупной рыбе после соления надо полежать под гнетом, дать сок (рассол). Чем рыба больше, тем дольше она солится. Перед дальнейшим использованием рыбу от рассола необходимо отмыть, слегка подвялить или хотя бы дать стечь.

Закуска из свежей рыбы

Рыба, столовый уксус, соль мелкого помола, черный перец, черемша.

Блюдо готовят из лососевых, чаще из сига и муксуна весом до одного килограмма. Рыбу чистят, потрошат, разделяют (удаляют голову, плавники, нарезают, как селедку) и помещают в эмалированную или стеклянную посуду. Из крупной рыбы следует удалить кости и тонко нарезать вместе с кожей.

Слой рыбы посыпают мелкорубленой черемшой, затем солят, перчат, поливают уксусом. Более жесткое мясо рыбы лучше обрабатывать уксусом в два приема — вначале и спустя двадцать минут, помешивая каждый раз. Если нет черемши, можно использовать зеленый и репчатый лук и чеснок. Затем все следует слегка перемешать и отставить в темное прохладное место минут на сорок. Каждые десять минут рыбу следует еще немного перемешивать. Через 40–60 минут закуска готова.

Икорный паштет

Свежая икра щуки, судака — 300–400 г, соль, растительное масло 100–200 г, лимонный сок — 50 г, 2 средние луковицы.

Свежую икру рыбы очистить от пленки, хорошо посолить и убрать в холодильник на 5–6 часов. В среднюю по размеру кастрюлю налить масло, положить икру и взбить миксером. В процессе взбивания доливать лимонный сок и, если нужно, добавить масло. Взбивать 15–20 минут до появления белой пенки. Перед самым концом засыпать мелко нарезанный лук. Время приготовления 20 минут.

«Зеленое масло»

«Зеленое масло» — это размягченное сливочное масло, перемешанное с мелко нарезанной зеленью. Если положить его на хлеб и подать к рыбе, получится вкусно, быстро и красиво.

Уха по-вологодски

Представляем наиболее интересные рецепты приготовления ухи из различных районов Вологодской области.

Щи белозерские

Продукты на 1 порцию 500 г: сметок сушеный 24 г, капуста 100 г, картофель 50 г, морковь 2 г, лук 2 г, мука 3 г, сметана 10 г.

Предварительно сметок сушеный замачивают в холодной воде. Этот же настой используют для приготовления щей. В кипящий бульон закладывают картофель, нарезанный дольками, и варят до полуготовности, затем добавляют мелко рубленную капусту. За 15 минут до готовности кладут подготовленный сметок, доводят до кипения и заправляют пассированным луком, морковью, мукой, специями.

Подают щи со сметаной.

Сложная уха

(Городищенский сельсовет Ньюсенский район)

Для приготовления насыщенного бульона мелкую речную рыбу (ерши, окуньки, ельцы) отварить в течение 20 минут в марле. Затем отжать и отбросить. Бульон заправить картофелем, головкой репчатого лука, солью и варить до полуготовности. Нарезанную порционными

кусочками стерлядь опустить в уху и довести до кипения. Добавить черный перец, лавровый лист. Для удаления запаха тины добавить в готовую уху 100 грамм водки (на 10 литров ухи).

Рецепты Великоустюгского района

1. На 1 кг рыбы 2 стакана молока, 2 стакана воды, сливочное масло, соль по вкусу.

Мелкую рыбу (плотва, окунь, ерш, густера) очистить, выпотрошить, удалить головы и хвосты, положить в кипящее молоко, разбавленное водой, посолить и варить до готовности. При подаче положить сливочное масло.

2. 1 курица, 800 г мелкой рыбы, 300 г щуки, 500 г судака, 1 морковь, 1 луковица, 2 столовые ложки сливочного масла, соль и зелень по вкусу.

Курицу отварить до готовности, вынуть, затем в бульон опустить мелкую рыбу и полностью разварить. Бульон процедить, мелочь отбросить. Щуку и судака промыть, очистить, выпотрошить, нарезать порционными кусками и отварить в подготовленном бульоне. Добавить мелко нашинкованную морковь, луковицу. При подаче положить сливочное масло и зелень.

Уха из сига (желтая) по-вытегорски

На одну порцию 500 г: рыбная мелочь 150 г, рыба (сиг) 60 г, картофель 2 шт., лук репчатый 1 шт., масло сливочное (морковное) 1 чайная ложка, специи по вкусу.

Бульон для ухи приготовить из мелкой обработанной рыбы. Процедить. Затем заложить картофель целыми клубнями, репчатый лук (головку) и варить 15—20 минут. Опустить в бульон сига, разделанного на порционные куски, и варить до готовности. Добавить в уху соль, перец горошком, лавровый лист и укроп.

Для придания ухе цвета добавить морковь, пассированную в сливочном масле. Для этого морковь натереть на терке, обжарить на сливочном масле до оранжевого цвета, процедить и добавить к ухе.

СОЛЕНИЕ РЫБЫ

Солить и вялить лучше зимнюю и весеннюю рыбу. До икромета ее мясо содержит больше жира, поэтому после обработки она обладает лучшими вкусовыми качествами. Кроме того, в этом случае вяление приходится на время, когда еще мало мух и проще защитить от их личинок.

Засолка рыбы заключается в ее обезвоживании и замене части воды в тканях солью.

Для посола используют крупную соль. Главное ее назначение в том, чтобы удалить из рыбы влагу, а не в том, чтобы придать ей вкусовые качества или оказать консервирующее воздействие. Крупную рыбу перед посолом следует выпотрошить, но при этом не надо трогать брюшную полость, чтобы не повредить тонкую пленку, прикрывающую слой жира на брюшке. Разрез делают через спину, вдоль хребта, отсекая с одной стороны ребра от позвоночника. Рыбу не моют в воде, а лишь насухо вытирают чистой тканью.

Критерием готовности можно считать «дубление» рыбы — она становится твердой и плохо сгибается. Посол мороженой рыбы достаточно сложен, при оттаивании структура тканей нарушается, поэтому мороженная рыба «забирает» очень много соли. Поэтому тяжело уловить момент, когда рыба уже засолилась, но еще не пересолена.

Если рыба жирная, не бойтесь ее пересолить — в жировых тканях воды очень мало, поэтому много соли рыба не «возьмет». Жирную рыбу можно и хранить в тузлуке (рассоле).

С мелкой рыбой хлопот меньше — ее просто пересыпают солью и укладывают слоями.

Вариантов соления рыбы множество, и каждый профессионал этого дела придерживается своего. Выберите наиболее подходящий для себя и той рыбы, которую вы решили засолить.

Большой сухой посол

10 кг рыбы, 1,5 кг соли.

На дно корзины или деревянного ящика постелить чистую холщовую ткань или мешковину. Подготовленную рыбу уложить на нее плотными рядами, голова к хвосту, брюшком вверх и пересыпать солью. Сверху на рыбу — сбитую из дерева крышку и на нее — тяжелый гнет (камень). Он совершенно необходим, так как препятствует образованию воздушных полостей, в которых могут развиваться гнилостные бактерии,

и, кроме того, делает мясо рыбы более плотным. Через некоторое время из рыбы выделяется сок, он вытекает через щели между прутьями корзины или досками ящика. На 5—10-й день рыба просаливается. Все это время она должна находиться в прохладном месте (холодильнике, погребе).

Большой мокрый посол

10 кг рыбы, 1 кг соли.

Рыбу уложить слоями в неокисляющуюся посуду (ведро, кастрюлю, бак, бочку) брюшком верх и пересыпать солью. Чтобы придать рыбе особый нежный вкус, в соль нужно добавить 1 столовую ложку сахарного песка. На рыбу кладут кружок, лучше из липы или осины.

Через день-два образовавшийся рассол (тузлук) покрывает всю рыбу, в прохладном месте она хорошо сохраняется. Обычно на 3—8-й день (в зависимости от размера) рыба полностью просаливается. Затем ее надо вынуть из тузлука, промыть в проточной воде, обсушить на воздухе и уложить в деревянный ящик или корзину для хранения.

Мелкий мокрый посол

Мелкая рыба, 3 литра воды, 1 кг соли, специи.

Можно приготовить свежий тузлук, растворив в трех литрах воды килограмм соли. Полученным раствором заливают уложенную в емкость рыбу. Этот способ тоже называют мокрым и пользуются им при солении мелкой рыбы.

Провисной посол

Для жирных сортов рыб используют провисной посол. Рыбу подвешивают на поперечных прутьях в соляном растворе так, чтобы тушки не давили друг на друга. Плотность раствора определяют с помощью сырой картофелины: она не должна тонуть. Через 5—7 дней можно употреблять в пищу.

В походных условиях жарким летом рыбу солят в больших синтетических мешках. Их зарывают в землю или в песок на глубину 0,5—1 метр. На горловину надевают небольшой мешочек для защиты от дождя и росы. Слой песка или земли над рыбой создает прохладу и в то же время является гнетом.

Перед употреблением в пищу крупную соленую рыбу вымачивают в холодной воде или молоке 3—4 часа. После этого ее можно сразу есть, жарить, варить.

Пряный посол

Этим способом можно засолить любую речную рыбу весом от 200 г до 1 кг.

Рыбу уложить в посуду (эмалированную, из нержавеющей стали, пищевой пластмассы) слоями, начиная с крупной, голова к хвосту. Каждый слой рыбы пересыпать небольшим количеством соли, но так, чтобы вся рыба была ею обработана. Добавить 3—4 лавровых листа, перец горошком, щепотку кориандра, и так до заполнения посуды. Сверху придавить деревянным кружком. На него гнет (5-литровая банка с водой). Этого гнета достаточно на 10-литровое ведро с рыбой.

Посуду с рыбой поместить в прохладное место. Через 10—12 часов рыба даст сок (тузлук). Не сливать его до окончания засолки. На 3—4 день снять гнет, вылить тузлук и промыть всю рыбу холодной водой, залить ее тоже холодной водой и отмачивать 1 час для того, чтобы на чешуе не выступила соль. Затем дать воде стечь. Подсушить рыбу по 2 часа на каждом боку.

После пряного посола рыба приобретает красновато-розовый цвет и приятный свежий аромат. Употребляют ее как холодную закуску. Особенно хороша такая рыба с горячей картошкой и пивом. Хранится очень долго в холодном помещении, холодильнике, морозильнике.

Сухой посол любой рыбы

На дно посуды насыпать слой соли. Рыбу плотно уложить в посуду, обильно пересыпая ее крупной солью. Сверху положить гнет, чем больше рыба, тем тяжелее, но не менее 1 кг. Поставить в прохладное место.

КОПЧЕНИЕ РЫБЫ

Копчение рыбы — наиболее трудоемкий процесс. Но если все-таки вы решили остановиться на нем, затраченные усилия не пропадут даром. Ведь при копчении рыба практически не теряет свой индивидуальный вкус. Для этого, чтобы копченая рыба стала по-настоящему вкусной и ароматной, берут самую свежую, только что пойманную рыбу. Это особенно важно, если учесть, что рыба обладает свойством забиравать и накапливать в своих тканях отравляющие вещества, металлы, ртуть.

Существует два основных способа копчения — холодный и горячий. Они отличаются друг от друга количеством затраченного времени, температурой дыма и конечным результатом.

Горячее копчение протекает быстрее (3—4 часа), но обработанная горячим способом рыба хранится всего 5—6 дней. На холодный способ уходит больше времени (1—3 суток), но зато и рыба после этого может храниться значительно дольше.

При горячем копчении температура дыма составляет 90—120°C и поэтому рыба получается как будто вареной, холодное же копчение при температуре дыма 40°C делает тушку плотной, рыба как бы вялится в дыму.

Трудно предложить наиболее оптимальную технологию копчения. Но вот несколько рекомендаций.

Необходимо тщательно готовить рыбу к горячему копчению (потрошить, чистить, промывать, солить). После рассола рыбу необходимо промыть и подвялить.

Рыбу в одну закладку подбирают однокалиберную.

Размер закладки определяется объемом коптильни. В коптильне размером с ящик коптят мелочь, с бочку — среднюю рыбу, а в коптильном шкафу можно коптить крупную рыбу целиком.

На дно коптильни лучше сыпать сухую трухлявую ольху. Она, в отличие от стружек, не горит. От листьев и зеленых веток толку нет.

Для того, чтобы рыба хранилась дольше, можно на дно коптильни бросить пару маленьких веток можжевельника. В прохладном месте рыбу можно хранить 10—12 дней.

Крупную рыбу при горизонтальном расположении в коптильне лучше прорезать по хребту к спинке и развернуть, сделав плоской. При вертикальном расположении достаточно между ребер вставить распорки из ольховых палочек.

Отдельно стоит поговорить о топливе. Для копчения следует использовать древесные стружки разных пород дерева. Подобное смешение придает рыбе самые необычные ароматы. Например, ореховая, кленовая стружка и стружка фруктовых деревьев насыщают рыбу сладковатым, пряным ароматом.

Для приготовления копченой рыбы необходима коптильня. Можно использовать готовые коптильни, которые в большом количестве продаются в магазинах, а можно воспользоваться опытом, накопленным не одним поколением рыбаков, и сделать коптильню самостоятельно. Но независимо от того, какую коптильню вы используете, необходимо помнить о наиболее распространенных недостатках технологий домашнего копчения.

Коптильня негерметична. В коптильню попадает воздух, ольховые стружки сгорают, и вместо копченой рыба получается вареной в слабом дыму.

Коптильня мелкая. Расстояние от рыбы до дна коптильни небольшое, и рыба варится или горит быстрее, чем коптится.

Коптильня не обладает достаточным объемом. При копчении рыба выделяет влагу, и при малом внутреннем объеме коптильни рыба начинает вариться в пару.

КОПТИЛЬНИ

ГОРЯЧЕЕ КОПЧЕНИЕ

Простая коптильня

Самый простой вариант коптильни — ведро с крышкой (не оцинкованное) или ящик из нержавейки с крышкой и ручками для установки и снятия с огня. Внутри на расстоянии 3—4 см от дна размещается решетка. Решетки можно укрепить в несколько ярусов. На дно коптильни равномерно насыпают стружки или опилки (2—3 горсти на ведро).

На решетках размещается рыба, подготовленная к копчению. Коптильня накрывается крышкой и ставится на угли. Нужно следить за тем, чтобы крышка закрывалась плотно, но не герметично, так как необходимы щели для выхода дыма.

Коптильня без копоти

В качестве «чудо-коптильни» используется гусятница, приобретенная в магазине. Крышка уплотняется ленточным асбестом с помощью прижимов. Через штуцерное отверстие копоть по резиновой трубке поступает в стеклянный сосуд (трехлитровая банка), наполненный водой, и далее либо в форточку, либо в воздуховод.

Полевая коптильня

В овраге или обрывистом берегу роется шурф глубиной 25—30 см. На дне нажигается слой углей, при этом одновременно прогреваются стенки коптильни, потом сверху насыпается слой опилок. На уровне 10—15 см от опилок втыкаются прутыки толщиной примерно 1,5 см или

кладется решетка для размещения рыбы. Рыба укладывается неплотно. Сверху (на расстоянии не меньше 10 см от рыбы) шурф накрывается куском брезента. Для того, чтобы угли не задохнулись, следует оставить щель или приоткрывать полы брезента.

ХОЛОДНОЕ КОПЧЕНИЕ

Походная коптильня для холодного копчения

В овраге, обрывистом берегу роется шурф глубиной 25—30 см и от него канава (2—3 метра), которая служит дымоходом. Дымоход закрывается ветками, дерном и засыпается землей. Над выходом из него ставится каркас, обтянутый полиэтиленовой пленкой. Под пленкой развешивается рыба, перевязанная шпагатом. По низу пленка прижимается камнями. В верхней части делается вытяжная щель. В шурфе разводится костер. Шурф закрывается листом металла или куском брезента. Разумеется, в данном случае тоже следует предусмотреть щель для тяги. В полиэтиленовой будке должен стоять густой, чуть теплый (40°) дым. Крупную и жирную рыбу подвешивают горизонтально, чтобы из нее не вытекал жир. Для этого очень удобны сетки, в которых продают овощи и фрукты.

Полиэтиленовая коптильня

На ровной площадке в землю вбивается каркас размером 1×1×1,7 м. Сверху на основание каркаса набиваются крест-накрест две палки. Внутри развешивается рыба и насыпаются ровным слоем угли, сверху опилки, свежие ветки и трава. Каркас накрывается полиэтиленом. Через 1,5—2 часа полиэтилен снимается для того, чтобы рыба подсушилась и проветрилась. Крупную рыбу следует прокоптить и на следующий день по той же схеме, для мелкой и средней, как правило, достаточно двойного копчения.

Металлическая коптильня

Любая коптильня состоит из трех частей: дымокур, дымоход и коптильная камера.

Дымокур — это камера, где тлеют угли и образуется дым. Для дымокура берется лист кровельного железа необходимого размера, который

сгибается П-образно. Получается потолок и стенки дымокура. Из того же материала изготавливается и задняя стенка дымокура с заранее сделанным отверстием под дымоход. Очень хорошо иметь и переднюю стенку, ею можно регулировать тягу.

Дымоход делается из двух гофрированных труб для вытяжек. Эти трубы продаются в хозяйственных магазинах. Они из очень легкого белого сплава. По длине они сжаты до одного метра, а растянутые удлиняются до трех. Таких труб необходимо две, диаметром около 20 сантиметров. После использования их можно опять сжать. Необходимо также предусмотреть вставку из трубы (из того же кровельного железа) длиной не менее метра.

Коптильная камера — это четыре вбитых в землю кола, обтянутые и накрытые любым плотным материалом. Внутрь камеры («из-под пола») подводится дымоход. Для обтяжки использовать нетканый материал «спанбонд». Внутри камеры укрепляются жерди, на которых развешивается рыба. Тяга регулируется отворачиванием покрывающей ткани. Щель должна располагаться с противоположной от дымохода стороны.

Дымокур не предназначен для нажигания углей, то есть открытого огня в нем разводить не следует. В дымокур помещаются горячие угли и засыпаются опилками или гнилушками. Таким образом, при определении размеров необходимо учитывать удобство работы и количество помещаемого в дымокур материала. Чем длиннее дымокур, тем на большем расстоянии будет остывать дым. А чем ниже температура дыма при холодном копчении, тем качественнее результат. Для размещения коптильни следует выбирать наклонный песчаный берег, переходящий в обрыв со слоем дерна. Задняя стенка дымокура должна быть несколько выше передней, а свободный конец дымохода должен выходить на горизонтальную площадку с дерном. Щели в конструкции замазываются глиной, чтобы при закапывании в них не засыпался песок. На верхней площадке по углам прямоугольника вкапываются колья, устраивается рама для подвески рыбы, которая обтягивается и накрывается материалом.

Самый ответственный момент — это начало копчения. Поэтому стоит позаботиться о том, чтобы топлива для поддержания дыма хватило для постоянной работы коптилки в первые 6–8 часов. В дальнейшем перемены в копчении уже не так опасны. Однако с целью обеспечения хода копчения дым желательно, конечно, поддерживать. Чем дольше провисела рыба в коптильне, тем лучше. Однако на 3–4-й день ее уже спокой-

но можно складывать в сухой чистый джутовый мешок или в картонные ящики, перекладывая слои рыбы бумагой или чистым сухим сеном.

Подготовка рыбы к копчению

Перед тем, как поместить рыбу в коптильную камеру, ее нужно как следует подготовить к копчению. Разные сорта рыбы готовятся по-разному, следует также обращать внимание и на вес рыбы, а также на ее жирность. Например, мелкую рыбу потрошить не нужно.

Окунь, лосось

Рыбу выпотрошить, но чешую не счищать — получается сочнее, а снимается она потом легко вместе со шкуркой. Крупную рыбу — порезать. Посолить в соленой воде в течение 15—30 мин., в зависимости от концентрации соли. Внутри рыбы можно положить 1—2 листа лаврушки, несколько горошин черного перца, лук, укроп. Если рыба коптится целиком, то брюшную полость следует развернуть или вставить в нее щепку-распорку.

Гнетущий способ

Гнетущий способ хорош как для мелкой рыбы, так и для язя, голавля, карпа, судака, щуки.

Среднюю и крупную рыбу выпотрошить и сделать вдоль хребта продольные надрезы, чтобы она лучше просолилась. Затем рыбу посолить крупной солью и поставить под гнет: крупную на 10—12, а мелкую — на 8 часов. Образовавшийся тузлук слить, рыбу промыть в течение 1,5—2 часов, желательно в проточной воде.

Судак

При потрошении судака для копчения брюхо разрезать следует не снизу, как это делается обычно, а сбоку, перерубая все ребра. Затем рыбу надо посолить, положить в целлофановый пакет и закопать в землю. Через час или полтора, в зависимости от ее размеров, рыбу нужно выкопать, перевернуть и закопать снова на такое же время. После этого хорошо просолившуюся рыбу вынуть из пакета, промыть и повесить головой вниз. Пока рыба вялится, мелко нашинковать чеснок, положить его внутрь подвяленной рыбы вместе с 2—3 горошинами перца и лавровым листом.

«На рыбалке у костра»

Свежепойманную рыбу почистить, выпотрошить, засолить, добавить специи по вкусу, надеть на палочки и воткнуть палочки возле костра. Через 15—20 минут готова прекрасная варено-копченая рыба.

БЛЮДА ИЗ КОПЧЕНОЙ РЫБЫ

Рыба копченая под соусом из томата и растительного масла

1 кг копченой рыбы, 2 столовые ложки томата-пасты, 1 луковица, соль, сахар, 1/2 стакана растительного масла.

С копченой рыбы снять кожу, удалить кости, разрезать ее на куски, положить в салатник и залить горячим томатным соусом.

Приготовление соуса: мелко нашинкованный лук поджарить на растительном масле, добавить томат-пасту, соль, сахар, влить 2 столовые ложки горячей воды и немного поварить. Если надо, чтобы копченая рыба была похожа на консервированную в масле, ее заливают горячим растительным маслом и ставят в закрытой посуде на полчаса в негорячую духовку.

Закуска к водке

3—4 яйца, 2—4 столовые ложки майонеза, 5—6 ломтиков рыбы холодного копчения.

Яйца сварить вкрутую. Под струей холодной воды остудить. Очистить, разрезать вдоль каждое на две части. Аккуратно вынуть из всех половинок желток, в отдельной мисочке размять, добавить майонез и мелкие кусочки мякоти рыбы. Все перемешать. Полученную смесь заложить обратно в половинки яиц горкой.

Салат с рыбой горячего копчения под майонезом

400 г рыбы (без кожи и костей), 4—5 клубней картофеля, 4 соленых огурца, 80 г консервированного зеленого горошка, 3—4 моркови, 40 г зеленого салата, 1/2 стакана майонеза, зелень.

Сваренные и охлажденные овощи нарезать тонкими ломтиками, соединить с нарезанной рыбой, зеленым горошком, 3/4 нормы майонеза и осторожно перемешать.

Салат положить в салатницу горкой, украсить ломтиками рыбы, овощами, входящими в состав салата, листочками зеленого салата, полить остальной частью майонеза так, чтобы майонезом не залить рыбу и овощи, положенные для украшения, и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Салат из рыбы горячего копчения с овощами

400 г рыбы, 3 клубня картофеля, 1/2 кочана цветной капусты, 100 г зеленой фасоли, 2 яйца, 2 свежих огурца, 2 мелких помидора, 1 стакан майонеза, соль.

Отварить картофель, цветную капусту, зеленую фасоль, яйца вкрутую (каждый продукт отваривать по отдельности). Готовую цветную капусту разделить на кочешки. Фасоль, картофель, яйца, свежие огурцы без кожицы нарезать тонкими ломтиками. Очистить от кожи и костей рыбу горячего копчения. Разделить на небольшие кусочки. Выложить рыбу на середину салатника, полить сверху майонезом. Вокруг расположить овощной салат, заправленный майонезом и солью. Украсить кружками яиц и помидоров, листьями салата, длинными полосками огурцов.

Салат из копченой рыбы с маринованным луком и картофелем

200 г филе рыбы, 1—1/2 стакана маринованного лука, 4 клубня картофеля, 1 морковь, 2 ст. ложки растительного масла, 5 листьев салата, 1 помидор, 2/3 стакана майонеза, зелень петрушки, соль.

Отваренные картофель и морковь нарезать ломтиками, смешать с луком и заправить маслом. На горку салата положить кусочки рыбы, кружки или дольки помидора, по краям — листья салата и посыпать зеленью.

Салат из рыбы горячего копчения с сырой морковью

200 г копченой рыбы (без костей), 2 клубня картофеля, 1 морковь, 100 г сметаны или майонеза, перец, соль.

Нарезать мелкими кубиками вареный картофель, натереть на крупной терке сырую морковь, мелко нарезать или порубить рыбу. Все продукты смешать со сметаной или майонезом, заправить солью и перцем.

Салат из рыбы горячего копчения со шпиком

700 г рыбы горячего копчения, 50 г растительного масла, 100 г соленых огурцов, 100 г репчатого лука, 50 г копченого шпика.

Рыбу разделить, удалить кости, филе нарезать кусочками. Мелко нарезанные огурцы, лук и шпик смешать с рыбой, заправить маслом, молотым перцем. Посолить и перемешать.

Салат из копченой рыбы с картофелем и грибами

200 г филе рыбы, 3 клубня картофеля, 2—3 ст. ложки маринованных грибов, 1—2 свежих огурца, 1 луковица, 2 ст. ложки нарезанного зеленого лука, 1/2 стакана сметаны, соль.

Отварной картофель, огурцы, рыбу и лук нарезать ломтиками, смешать с измельченными грибами, зеленым луком и заправить.

ГРИБЫ

Где лес, там и грибы, а где нет леса, там нет и грибов. Грибы растут только в симбиозе с лесом. Богата и благодатна земля вологодская дарами леса.

«Грибная кухня» ставит своей целью способствовать более широкому и разнообразному использованию грибов в нашем меню, так как они обладают достаточно высокой питательной ценностью и хорошими вкусовыми качествами.

Грибы — высокоэнергетический и высокобелковый продукт. Именно поэтому их иногда называют «лесным мясом» или лесным хлебом. В белке грибов большое количество незаменимых для жизнедеятельности организма минеральных веществ — калий, натрий, железо, сера, кальций, цинк, йод, медь. А по количеству отдельных витаминов некоторые виды грибов превосходят богатые ими овощи и фрукты. В грибах есть многие органические кислоты, а фосфорной кислоты в них столько же, сколько в рыбе. Исключительные вкусовые качества придают грибам ароматические и экстрактивные вещества.

Грибы, как свежие, так и в различных видах заготовок, могут идти на приготовление самых разнообразных блюд. Из них можно приготовить самостоятельное блюдо или использовать в качестве приправы к другим кулинарным изделиям. Грибы придают приятный аромат и вкус многим супам, мясным и рыбным блюдам.

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Грибное масло

Такое масло можно быстро приготовить и использовать для приготовления бутербродов.

Грибы (любые, желательно свежие) тушить в небольшом количестве жира или в собственном соку до тех пор, пока не испарится грибной сок и грибы станут почти сухими. Репчатый или зеленый лук нужно измельчить и растереть, положить в грибы, по вкусу добавить перец и горчицу.

Масло или маргарин размягчают и взбивают до пышной массы. Затем добавляют во взбитое масло тщательно измельченные тушеные грибы и охлаждают.

Бутерброды с грибами

На 4—5 больших ломтей ржаного хлеба нужно 50—60 г сливочного масла, 200—250 г соленых, маринованных или консервированных грибов, одна луковица, 3—4 ложки сметаны, 1 помидор или чернослив, 1 яблоко или 1 яйцо, соль, сахар, зеленый лук.

Большие ломти ржаного хлеба намазывают маслом. Соленые, маринованные или консервированные грибы мелко рубят, добавляют сметану и рубленый лук. При желании можно также добавить измельченное яблоко и крутое яйцо. Бутерброды покрывают толстым слоем полученной начинки, разрезают пополам, на четыре части или треугольными кусками. Каждый бутерброд украшают зеленью, кусочками помидора или половинкой отваренного чернослива. Бутерброды можно не разрезать, а подавать большими.

Бутерброды с запеченными шампиньонами

На 100 г хлеба — 135 г шампиньонов, 10—15 г сливочного масла.

Шампиньоны, разумеется, нужны свежие. Шляпки шампиньонов посолить, положить на смазанный жиром противень и запечь в духовке или печи. Остывшие грибы следует мелко нарезать, истолочь и перемешать с хорошо растертым сливочным маслом. Готовой массой намазать ломтики хлеба.

Бутерброды со сморчками

Сморчки — не самые аппетитные на вид грибы, зато они очень вкусные и необыкновенно полезные. Поэтому, если вы собрали в лесу сморчки, приготовьте из них бутерброды, и вы будете приятно удивлены.

Хлеб лучше брать белый, желательно батон, причем, немного подсушенный. Кусочки батона нужно намазать маслом и слегка обжарить. После этого сверху положить мелко нарезанные сморчки, тушеные с луком и перцем, хорошо посыпать тертым сыром, мелко порезанным желтком, зеленью петрушки и оставшимся белком, подкрашенным свекольным соком. Также на бутерброды можно положить кружочки свеклы, сладкий красный перец.

Гренки с грибным паштетом

На 200 г пшеничного хлеба: 5 сушеных грибов, 3 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки сметаны, 2 столовые ложки тертого сыра, 1 яичный желток, 1/2 стакана молока, 1 головку репчатого лука, 1 чайную ложку муки, соль и перец по вкусу.

Для приготовления паштета понадобятся сушеные грибы. Их нужно отварить, мелко нарезать, пропустить через мясорубку и обжарить с мелко нарезанным репчатым луком. Далее в поджарку добавить муку, сметану и тушить несколько минут. Затем добавить сырой яичный желток, соль, перец и перемешать. Хлеб нарезать ломтиками, обмакнуть в молоко и обжарить с обеих сторон. Хлеб смазать приготовленным грибным паштетом, посыпать тертым сыром, сверху положить по кусочку сливочного масла, уложить эти бутерброды на противень и запекать в горячей духовке 10—15 минут.

Грибная икра

250 г соленых грибов (или же 50 г сушеных), 1 головка лука и 2 столовые ложки растительного масла.

Грибная икра готовится аналогично другим видам икры из овощей (баклажанов, кабачков, моркови, свеклы и т. д.) и является замечательной закуской.

Икру можно приготовить из любых сушеных, соленых или маринованных грибов. Соленые и маринованные грибы промыть, дать стечь воде и мелко порубить. Затем очистить репчатый лук, мелко нарезать и слегка обжарить в небольшом количестве масла. Лук следует охладить и смешать с подготовленными грибами.

Сушеные грибы необходимо предварительно отварить в течение двух часов, а затем пропустить через мясорубку. После этого смешайте грибы с мелко нарезанным поджаренным репчатым луком. Уксус и соль можно добавить по вкусу.

Грибной соус

Такой соус хорошо сочетается с разными овощными и крупяными блюдами, с картофельными, морковными и рисовыми котлетами, с разными запеканками. Как правило, готовится из сушеных грибов.

Сушеные грибы нужно промыть и замочить в холодной воде, а затем в этой же воде и сварить, только не солить. Затем бульон процедить, а грибы мелко нарезать.

Столовую ложку муки и столовую ложку масла растительного прожарить до светло-коричневого цвета. Затем добавить в муку два стакана горячего процеженного грибного бульона и кипятить на слабом огне 15—20 минут.

Лук мелко нарезать, обжарить в масле и добавить к нему подготовленные нашинкованные грибы, томат-пюре и потушить все вместе. Полученную массу выложить в мучной соус, по вкусу добавить соль, перец и лавровый лист, в заключение потушить на небольшом огне 10—15 минут.

Холодный грибной соус

300—400 г отварных грибов, 1 луковица или 1 яблоко, 1,5 стакана сметаны, соль, сахар, горчица, уксус, зеленый лук и укроп.

Этот соус хорошо подавать к холодному супу, к горячему картофелю или крупяной каше. Грибы для соуса нужны отварные.

Сметану предварительно нужно заправить солью, сахаром, горчицей и уксусом по вкусу. Далее нашинковать грибы, лук и яблоко и смешать с заправленной сметаной. Смесь выложить в соусник, сверху блюдо посыпать мелко нарезанным зеленым луком и укропом.

Грибной соус с хреном

300—400 г отварных грибов, 3—4 столовые ложки тертого хрена, 1 стакан сметаны, 1—2 яйца, соль, сахар, уксус или кислый фруктовый сок, укроп или зелень петрушки, зеленый лук.

Это холодный соус, аналогичный предыдущему. Для приготовления понадобятся отварные грибы.

Сначала грибы нашинковать или просто нарезать тонкими ломтиками. Сметану также заранее заправить специями и смешать с хреном и подготовленными грибами. Выложенный в соусник соус посыпать рубленой зеленью и украсить ломтиками вареного яйца и листиками зелени.

Салат из грибов

150 г соленых или маринованных грибов, 3 столовые ложки растительного масла, 1 головка репчатого лука.

Для приготовления такого салата берутся соленые или маринованные грибы (грузди, волнушки, чернушки, маслята, опята, подберезовики). Выбрать целые соленые грибы и промыть холодной водой. Затем аккуратно уложить грибы шляпкой вверх в салатник, сбрызнуть уксусом, полить растительным маслом. Салат сверху украсить кольцами репчатого лука.

Маринованные грибы вынуть из маринада и, не промывая, уложить в салатник, затем полить растительным маслом и украсить репчатым или зеленым луком.

Такой салат можно приготовить по-другому. Грибы промыть, мелко нарезать, поместить в глубокую посуду, добавить мелко нашинкованный репчатый лук, растительное масло, все хорошо перемешать и подать в салатнике.

Грибной салат с яйцом

250 г маринованных или соленых грибов, 1 яйцо, 1 головка лука и 3 столовые ложки сметаны

Маринованные или соленые грибы разрезать на крупные куски, добавить к ним рубленое яйцо, сваренное вкрутую, нарезанный репчатый лук и сметану. Затем в салат добавить по вкусу соль, все перемешать, выложить в салатник, залить сметаной и украсить зеленью.

Грибной салат с картофелем

300 г соленых, маринованных или сваренных в собственном соку грибов, 4—5 картофелин, 1 огурец или 1/2 стакана квашеной капусты, 1 луковица или пучок зеленого лука, 1—1,5 стакана сметаны, 1—2 крутых яйца, 2—3 помидора, соль, сахар, горчица, лук-резанец, укроп или зелень петрушки, или несколько стручков болгарского перца.

Такой салат можно приготовить и зимой, и летом. Грибы для него нужны соленые, маринованные или отваренные в собственном соку.

Следует нарезать красивыми ломтиками грибы, отваренный картофель, огурец, луковицу, крутые яйца, помидоры или болгарский перец. Смешать это со сметаной, заправленной солью, сахаром и горчицей, посыпать зеленью. Сверху горку салата можно украсить дольками вареного яйца и тонко нарезанными ломтиками помидора или перца.

Грибной салат с макаронами

250—300 г соленых, маринованных или отваренных в собственном соку грибов, 100—150 г макарон, 1 небольшая луковица, 1—2 вареных яйца, 2 столовые ложки зеленого горошка, 1 помидор или 1 соленый огурец, 1—1,5 стакана сметаны или смеси сметаны и майонеза, соль, перец, горчица.

Благодаря макаронам салат кажется необычным, но он очень вкусный и сытный.

Макароны нужно отварить в подсоленной воде и нарезать кусочками длиной в 1 сантиметр. Соленые, маринованные или отваренные в собственном соку грибы нашинковать или нарезать брусочками, лук тоже нашинковать, яйцо и помидор нарезать дольками. Все продукты, включая и зеленый горошек, заправить горчицей или же майонезом с перцем. Такой салат хорошо украсить зеленью, ломтиками яйца и помидора.

Грибной салат с зеленым горошком

0,5 кг соленых или маринованных грибов, 2 луковицы или 100 г зеленого лука, 1/2 банки зеленого горошка, 150 г картофеля, майонез и соль по вкусу.

Нарезать грибы, добавить нашинкованный репчатый или зеленый лук, вареный картофель и зеленый горошек. Все это нужно перемешать и заправить майонезом.

Рисовый салат с грибами

2 стакана отварного риса, 1 стакан маринованных белых грибов или рыжиков, 2 яйца, 2—3 столовые ложки майонеза, лук-порей и зелень петрушки.

Грибы нужны маринованные, желательно белые или рыжики.

Грибы и сваренные вкрутую яйца нужно нарезать кусочками, а лук-порей тонкими кружочками. Все смешать с отварным рассыпчатым рисом, заправить майонезом и украсить зеленью.

Салат «Пестрый» с грибами

1 стакан маринованных или сваренных в собственном соку грибов, 100 г твердого сыра, 1—2 яблока, 1—2 помидора, 100 г докторской колбасы или постной ветчины, 1 апельсин, 1,5 стакана сметаны или кефира, 2 чайные ложки меда или сахара, соль, горчицу, лимонный или яблочный сок, тертую лимонную или апельсиновую цедру, зелень петрушки.

Салат очень красивый и будет достойно смотреться на праздничном столе. Кроме того, у него оригинальный, пикантный вкус. Грибы белые, рыжики или шампиньоны. Мелкие грибы в этом салате используются целиком, а крупные нужно разрезать на четыре части. Сыр, яблоки, помидоры, колбасу или ветчину и апельсин нужно нарезать ломтиками или брусочками, смешать с грибами и уложить в салатницу. Смесь залить сметаной или кефиром, заправленными медом (сахаром), солью, горчицей, лимонным или яблочным соком и тертой цедрой, украсить зеленью. Заправку можно смешать наполовину с майонезом, тогда соли, горчицы и кислого молока добавить меньше.

Салат из печеных грибов

0,5 кг свежих грибов, 1/4 стакана растительного масла, половину лимона, соль, зелень, перец.

Грибы подосиновики, моховики почистить, вымыть и положить шляпками вниз в глубокую сковородку. На каждую шляпку нужно положить немного масла, посолить, поперчить и запечь в духовке. Готовые грибы выложить на тарелку, полить выделившимся при запекании соком, заправить растительным маслом, лимонным соком и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки, укропа или кориандра.

Салат из белых грибов

Белые грибы хороши и сами по себе. Их нужно сварить, остудить, нарезать дольками, посыпать черным и красным перцем, полить растительным маслом и слегка уксусом. В салатник грибы укладывать горкой, а на вершину этой горки можно для красоты и вкуса положить веточку брусники.

Салат из шампиньонов

Свежие шампиньоны — 250—300 г, 2 крутых яйца, 1 столовая ложка масла, 1—2 помидора, 1 яблоко, 1/2 стакана сметаны, 1—2 столовые ложки

оливкового масла, сок половины лимона или 1 столовая ложка яблочного сока, соль, сахар, укроп или лук-резанец.

Свежие шампиньоны нужно нарезать тонкими ломтиками и тушить в сливочном масле до полной готовности, а затем охладить. Яйца, помидоры и яблоки необходимо нарезать тонкими кружочками или дольками. Рядами или слоями красиво разложить эти продукты на блюде или в стеклянной миске, сверху полить сметаной, заправленной оливковым маслом, и украсить зеленью.

Грибной салат с ветчиной

200 г маринованных, соленых или отваренных в собственном соку грибов, 100 г ветчины, 5-6 отварных картофелин, 1—2 свежих или соленых огурца, 1—2 помидора, луковица или 50 г зеленого лука, 1—1,5 стакана сметаны, 1 крутое яйцо, столовый уксус или лимонный сок, соль, сахар, горчица, перец, лук-резанец, укроп или зелень петрушки, листья зеленого салата.

Сначала грибы, ветчину, картофель, огурцы, помидоры, луковицу и крутое яйцо нарезать красивыми кусочками и полить заправленной уксусом (можно лимонным соком), солью, сахаром, горчицей и перцем сметаной. Желательно часть заправки налить на салат сверху уже в самой салатнице. Салат украсить ломтиками помидора и зеленью. Оригинально смотрится такой салат в виде горки на листьях зеленого салата.

Грибной салат с сельдью

200 г белых грибов, 400 г небольших помидоров, 1—2 луковицы, 2 сельди, 2 яйца, 1 банка сметаны или майонеза, 1—2 столовые ложки творога, зелень и соленый огурец.

Очень популярный и вкусный салат. Вам понадобятся не любые грибы, а отваренные в собственном соку белые грибы и рыжики.

Отваренные в собственном соку грибы, помидоры, лук и яйца нужно нарезать маленькими кусочками. Селедку предварительно необходимо вымочить в молоке, почистить, удалить кости и разрезать филе на тонкие полоски. Сметану или майонез смешать с протертым творогом, добавить сок от помидоров и огурца, оставшийся после их нарезки. Все продукты аккуратно смешать, уложить в салатницу и украсить зеленью, ломтиками яйца и помидора.

Салат «Тоска»

На 100 г филе цыпленка — 1 корень сельдерея, 50 г грибов, 10 г каперсов, 20 г твердого сыра, 2 свежих помидора, майонез, соль.

Филе отварного цыпленка, корень сельдерея, свежие отваренные грибы нарезают соломкой, смешивают с каперсами и тертым сыром, заправляют майонезом, солят и перемешивают. Салат украшают дольками из свежих помидоров.

Грибной винегрет

150 г соленых или маринованных грибов, 1 луковицу или 50—80 г зеленого лука, 1 морковь, 1 маленькую свеклу, 2—3 картофелины, 1 небольшой соленый огурец, 3 столовые ложки оливкового масла, 2—3 столовые ложки столового уксуса или лимонного сока, соль, сахар, горчица, перец, лук-резанец, укроп и зелень петрушки.

Традиционный винегрет с добавлением маринованных или соленых грибов. Они придают популярному и любимому салату еще более пикантный вкус.

Грибы и лук нашинковать, отварные морковь, свеклу, картофель и огурец нарезать кубиками и смешать. Оливковое масло смешать с уксусом или лимонным соком, приправить солью, сахаром, горчицей и перцем и залить винегрет. Сверху салат посыпать зеленью.

Винегрет из шампиньонов

Свежих шампиньонов 250—300 г, 3—4 помидора, яблоко, 1 морковь, 3 столовые ложки оливкового масла, 1 столовую ложку грибного отвара, сок половины лимона или 1 столовую ложку яблочного сока, соль, сахар, горчицу, лук-порей или 1 маленькую луковичку, укроп, лук-резанец или зеленый лук.

А это блюдо уже не классический винегрет, а одна из его разновидностей.

Если шампиньоны мелкие, то их разрезать не нужно. Крупные нужно поделить на половинки или кусочки. Грибы тушить в оливковом масле до полной готовности, а затем охладить. Помидоры и яблоко нарезать кубиками, смешать с остывшими грибами. Из оставшегося оливкового масла, сока, который выделился при тушении шампиньонов, и приправ приготавливаем соус, добавляем в него тертую морковь, репчатый лук или лук-порей. Салат украшают зеленью. Кстати, вместо оливкового масла можно использовать майонез.

Сельдь с грибами

На 2—3 сельдки — 300 г маринованных или отваренных в собственном соку грибов, 1/2 стакана мелких луковиц, 2—3 помидора, 2—3 столовых ложки лука-резанца или зеленого лука, столовый уксус или сметана.

Очень популярная в России закуска. Сельдку нужно очистить, выпотрошить, уложить на блюдо и нарезать кусочками. Сверху на сельдку положить целые или нарезанные грибы (маринованные или отваренные в собственном соку), целые или разрезанные пополам маринованные луковицы, ломтики помидора и зелень. Если продукты суховаты, можно сбрызнуть блюдо уксусом или украсить сметаной.

Яйца, фаршированные грибами

4—5 яиц, 200 г свежих или 100 г отваренных грибов, 2—3 кильки пряного посола или 50 г постной ветчины, 1—2 столовые ложки оливкового масла или сметаны, соль, сахар, горчица, перец, лимонный сок или уксус, майонез и зелень.

Яйца нужно отварить вкрутую, разрезать вдоль на две части, вынуть желтки и мелко порубить их. Рубленые свежие или отваренные грибы слегка потушить в оливковом масле или в сметане и охладить. Затем их смешать с рубленными яичными желтками, килькой, ветчиной, оливковым маслом или сметаной. Если смесь получилась суховатой, можно добавить майонез или сметану. Полученной смесью фаршировать яичные белки и украсить веточками зелени.

Оставшиеся части смеси подать на стол на блюде или в миске. Фаршированные яйца можно полить майонезом или сметаной.

Рулет из килек с грибами

Килек 1 кг, 1/2 литра маринованных грибов и 1 стакан грибного маринада.

Это блюдо оригинальное и очень вкусное, но несколько трудоемкое.

Для начала соленые кильки нужно очистить от костей и как следует помыть. Затем свернуть рулетом и закрепить. Рулет заливается грибным маринадом и настаивается в течение 1—2 дней. При подаче на стол рядом с рулетом выкладываются мелкие маринованные грибы.

Помидоры, фаршированные грибами

Крупных помидоров 4—5 штук, а мелких — 8—10, 300—400 г свежих белых грибов, шампиньонов или рыжиков, 1 луковицу, 1 сваренное вкрутую яйцо, 2 столовые ложки сливочного масла, 3—4 ложки майонеза или сметаны, укроп или зелень петрушки, редис или огурцы, соль, перец.

Крупные помидоры разрезать пополам, а у небольших срезать верхнюю часть. Из помидоров удалить семена и мякоть, а внутрь насыпать соли и перца. Измельченные свежие грибы (белые, шампиньоны или рыжики) тушить с луком в собственном соку или со сливочным маслом до готовности, затем охладить. При желании половину свежих грибов можно заменить маринованными. Сваренное вкрутую яйцо измельчить, смешать с грибами, добавить майонез и часть мякоти помидоров, заправить. Подготовленные помидоры заполнить полученным фаршем и накрыть ранее удаленной верхней частью. К столу фаршированные помидоры подать украшенными зеленью и ломтиками редиса или огурца.

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Жареные свежие грибы

600 г свежих грибов (белых, подосиновиков, подберезовиков, маслят, моховиков и других), 3—4 столовые ложки растительного масла или жира, соль, 4—5 столовых ложек муки.

Собранные грибы очищают в сухом виде. Если грибы надо промыть, то их потом сушат на салфетке. Ножки отрезают и используют для приготовления какого-нибудь другого блюда. Жир растапливают на сковороде, чтобы он слабо дымился, опускают в него целые шляпки, слегка подрумянивают сначала с одной стороны, потом с другой. Если грибы крошатся, их обваливают в муке. Жареные грибы укладывают на блюдо, посыпают солью и поливают оставшимся на сковороде жиром. К столу подают с жареным или отварным картофелем и салатом из сырых овощей. При желании к блюду из грибов можно предложить сметанный соус.

Грибы с луком

500 г свежих грибов, 1 головка лука, 2 столовые ложки масла, соль, перец, зелень по вкусу.

Грибы предварительно обработать, отварить, нарезать ломтиками, посолить, обжарить в масле и смешать с луком, который нужно поджарить отдельно. Перед подачей на стол грибы посыпать зеленью петрушки или укропа.

Жареные белые грибы

500 г свежих белых грибов, 1/2 стакана муки, 1 столовая ложка масла или сала, 1/2 стакана сметаны, 1 луковица и соль.

Обработанные грибы нарезать крупными ломтиками (мелкие шляпки оставить так, как они есть) и варить 5 минут в подсоленной воде. Выбрать грибы шумовкой и дать стечь воде. Далее запанировать грибы в муке и жарить на масле или сале, пока не зарумянятся. Добавить поджаренный на масле лук, залить сметаной и довести до кипения. Или же отваренные шляпки грибов можно смочить взбитым яйцом, запанировать в сухарях, обжарить на масле, затем поставить в духовку и держать там, пока не будут готовы. При подаче на стол полить растопленным маслом. Гарниром может быть жареный картофель или картофельное пюре.

Грибы в сметане

500 г свежих грибов, 1/2 стакана сметаны, 25 г сыра, 1 чайная ложка муки, 1 столовая ложка масла.

Обработанные свежие грибы обдать горячей водой, откинуть их на решето или дуршлаг, нарезать ломтиками и жарить, посолив, в масле. Перед тем, как жаренье заканчивается, в грибы добавить немного муки и перемешать, затем положить сметану, посыпать тертым сыром и запечь в духовке. Перед подачей на стол грибы посыпают зеленью укропа или петрушки.

Рыжики в сметане

10—12 свежих рыжиков средней величины, 1 луковица, 1 столовая ложка сметаны, масло для жаренья и соль по вкусу.

Нашинковать лук и слегка поджарить на масле. Затем положить в сковородку вымытые, запанированные рыжики, посолить и держать на ней до готовности. Потом добавить сметану.

Опята в сметане

500 г опят, 1 столовая ложка масла, 2 столовые ложки сметаны, 1—2 головки лука, соль и зелень.

Опята обработать, отварить в подсоленной воде в течение 3—4 минут. Затем откинуть на дуршлаг или решето, обжарить с луком. Залить сметаной и перемешать. Готовые грибы посыпать зеленью перед тем, как подавать на стол.

Сыроежки в сметане

6—7 сыроежек, 1 столовая ложка масла, 1 столовая ложка сметаны, 1 головка лука, зелень петрушки, укропа, лука и соль.

Обработанные шляпки обдать кипятком, откинуть на решето или дуршлаг, затем нарезать и обжарить на сковороде в сильно разогретом жире. Заправить сметаной, прокипятить, посыпать зеленым луком или зеленью укропа, петрушки.

Белые грибы в сметане

600 г свежих белых грибов, 400 г картофеля, 2 луковицы, 40 г сливочного масла, 1 столовая ложка муки, сметана, соль, перец и зелень.

Очищенные белые грибы нарезают ломтиками, картофель кубиками и жарят его в масле до тех пор, пока он не станет полумягким. Затем добавляют грибы, лук и снова жарят до полной готовности картофеля. Добавляют муку, приправы и сметану, все вместе проваривают. Посыпают измельченной зеленью. На гарнир подают вареную цветную капусту или тушеную морковь.

Шампиньоны жареные

6—8 шампиньонов, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 столовые ложки сливок, мука, лимонный сок, соль, перец, зелень.

Шампиньоны обработать, отрезать ножки, шляпки очистить от пленки. Крупные шляпки нарезать дольками. Обжарить грибы в масле на сильном огне, посолить, посыпать перцем, добавить мелко нарезанную зелень. Когда шляпки станут мягкими, влить сливки или положить сметану, прокипятить, полить лимонным соком. К такому блюду подойдет отварной, жареный картофель или рис.

Жареные сушеные грибы

8—10 крупных грибов, вода, 1 стакан молока, 1 яйцо, 4—5 столовых ложек толченых сухарей, 3—4 столовые ложки жира, соль, перец.

Грибы тщательно промывают и вымачивают 3—4 часа в молоке, смешанном с водой, затем варят в этой же жидкости. Отвар используют для приготовления супа или соуса. Грибы посыпают приправами, смачивают во взбитом яйце, потом обваливают в толченых сухарях, к которым добавляют немного соли и перца. Обжаривают с обеих сторон в горячем жиру до образования румяной корочки. На стол подают с жареным картофелем или картофельным пюре с соусом из хрена и салатом из огурцов, помидоров или красного перца.

Сушеные грибы, жаренные в сметане

40 г сушеных белых грибов, 2 чайные ложки масла, 1,5 столовые ложки сметаны, 1/2 стакана молока, зеленый лук и соль по вкусу.

Сухие белые грибы (подойдут подберезовики и подосиновики) нужно промыть, залить горячим кипяченым молоком, подождать, пока оно полностью впитается, и нашинковать грибы брусочками. Затем грибы слегка обжарить с луком, залить сметаной, прокипятить. При подаче к столу посыпать зеленым луком.

Фасоль в соусе из грибов и копченой корейки

350 г сушеной фасоли, 300 г грибов, 150 г копченой корейки, 1 столовую ложку сливочного масла, 1 большую головку лука, 2—3 столовые ложки томатного пюре, воду или бульон, соль, перец, зеленый лук.

Вымоченную фасоль отваривают до мягкости так, чтобы отвар полностью впитался в фасоль. Нарезанные кусочками грибы тушат до готовности с копченой корейкой, нарезанной кубиками, маслом и рубленым луком. Затем добавляют другие продукты и заправляют солью. Грибы и фасоль смешивают и посыпают зеленью.

Грибной гуляш

300 г грибов, 40 г жира, 60 г лука, 20 г муки, 1 зубок чеснока, тмин, черный молотый перец, кориандр, 10 г свиного сала, соль.

Мелко нарезанный лук обжарить в жиру, добавить красный сладкий перец, нарезанные на мелкие кусочки грибы и остальные пряности.

Грибы тушить до готовности. Затем посыпать мукой образовавшийся сок, слегка разбавить бульоном или водой. Перед подачей на стол добавить в гуляш оставшийся перец, размешанный с 10 г растопленного свиного сала. Гуляш приобретает красивый пунцовый цвет. На гарнир подавать макаронные изделия, картофель, рис.

Солянка грибная

На 500 г свежих грибов или 50 г сухих грибов, или 250—300 г соленых — 1 кг свежей капусты, 2 соленых огурца, 1 головка лука, 2 столовые ложки томатного пюре, 2 столовые ложки масла, 1—2 чайные ложки сахара, соль по вкусу.

Капусту шинкуют, кладут в кастрюлю, добавляют масла, немного воды, уксус и тушат около часа. За 15—20 минут до окончания тушения добавляют томат-пюре, нарезанные дольками огурцы, сахар, соль, перец, лавровый лист. Свежие грибы чистят, промывают и кладут на 15—20 минут в кипящую воду. Затем режут и обжаривают в масле. Далее поджаривают лук и смешивают его с грибами, добавив соль и нарезанный огурец. Половину тушеной капусты укладывают слоем на сковородку, на капусту выкладывают приготовленные грибы и покрывают их слоем оставшейся капусты. Посыпав капусту сухарями и сбрызнув маслом, ставят сковороду в духовку для запекания. Грибную солянку можно приготовить также из квашеной капусты.

Беф-строганов со свежими грибами

На 0,5 кг мяса (мякоти) — 15 г белых грибов или шампиньонов, 1—2 головки лука, 150 г сметаны.

Мясо лося (от тонкого или толстого края задней ноги или вырезку) нарезать, как на обычный беф-строганов. На разогретой жиром сковороде его обжарить со специями (соль, перец). Отдельно обжарить репчатый лук и нарезанные соломкой грибы. Добавить их к мясу, положить сметану, прокипятить 7—10 мин. Подать с жареным картофелем и зеленью.

ЗАПЕКАНКИ, ОМЛЕТЫ, ПУДИНГИ

Запеканка картофельная с грибами

8—10 картофелин, 300—400 г отварных грибов (боровики белые или шампиньоны), 50—60 г жира, 1—2 луковицы, 2 яйца, 2 стакана молока, 1 столовая ложка толченых сухарей или тертого сыра, 1 столовая ложка сливочного масла, соль, перец.

Отварной картофель нарезают тонкими ломтиками (сырой — тонкими кружочками или брусочками). Грибы и лук шинкуют и обжаривают. Подготовленные продукты укладывают слоями на смазанную жиром форму так, чтобы сверху и внизу был картофель. Заливают смесью из взбитых яиц с молоком, заправленной солью и перцем, посыпают толчеными сухарями или тертым сыром и кладут кусочки масла. Запекают до образования золотистой корочки. Подают с овощами или квашеной капустой.

Макаронная запеканка с грибами

250 г макарон, 600 г грибов вешенок, 1 головка репчатого лука, 1 цукини, 4 помидора, 4—5 столовых ложек оливкового масла, 400 г молока, 150 г сыра, 4 яйца, 1 столовая ложка мелко нарезанной зелени петрушки и укропа, соль, перец по вкусу.

Макароны отваривают в подсоленной воде, не разваривая. Грибы чистят, моют и нарезают небольшими кусочками. Лук очищают от кожуры и нарезают небольшими кусочками. Цукини и помидоры моют и нарезают ломтиками. Петрушку моют, обсушивают и мелко рубят. Грибы небольшими порциями обжаривают в горячем оливковом масле, снимают со сковороды. В этом же масле пассируют лук. Помешивая, вводят молоко и сыр, а затем яйца. Посыпают зеленью, солью, перцем. Воду с макарон сливают, перекладывают их в промасленную форму. Сверху кладут грибы, овощи и заливают соусом. Запекают 40 минут при температуре 200°.

Грибы, запеченные с ветчиной и белым хлебом

На 4—5 ломтей белого хлеба: 1 стакан молока, 400 г свежих или 30—40 г сушеных грибов, 100 г постной ветчины, 3—5 яиц, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки тертого сыра, соль, перец.

Ломтики белого хлеба размачивают в молоке и укладывают в смазанную маслом форму или сковороду. Грибы обжаривают вместе с нарезанной кубиками ветчиной и покрывают ими ломтики хлеба. Сверху поливают взбитыми с небольшим количеством молока яйцами либо в грибах делают углубление и яйца выпускаются из скорлупы так, чтобы желтки остались целыми. На порцию приходится по одному яйцу. Яйца посыпают солью, перцем и тертым сыром, кладут кусочки масла. Запекают в духовке при средней температуре, пока яйца не загустеют. На стол подавать в той же форме или на сковороде.

Грибной пудинг

300 г соленых или отваренных в собственном соку грибов, 50 г сливочного масла, 1 головка репчатого лука, 2—3 яйца, 1/2 стакана панировочных сухарей или 2 столовые ложки муки, 1 стакан молока или грибного отвара, сливочное масло для смазывания формы, молотые сухари, соль, перец по вкусу.

Грибы вместе с луком пропускают через мясорубку. Добавляют взбитое масло, яичные желтки, молоко (грибной отвар) и молотые сухари или заправляют мукой. Последними укладывают яичные белки.

Смесь помещают в смазанную маслом и обсыпанную сухарями форму для пудинга, накрывают крышкой и варят на водяной бане 45—60 минут. Готовый пудинг выбивают из формы. На стол подают в горячем виде. На гарнир к пудингу хорошо подать сметанный соус, жареный или отварной картофель и огурцы либо зеленый салат.

БЛИНЧИКИ, ПИРОГИ И ПИРОЖКИ

Грибной омлет

350 г свежих белых грибов или шампиньонов, 1 столовая ложка сливочного масла, 4 яйца, 4 столовые ложки муки, 2—3 столовые ложки грибного отвара, 1 корень петрушки, жир и соль.

Очищенные грибы и натертую петрушку тушат в масле до тех пор, пока не останется нужного количества жидкости, затем охлаждают. Яичные желтки смешивают с грибами и мукой и заправляют. В последнюю очередь добавляют взбитые белки. Смесь выливают на сковороду, запекают в духовке, пока омлет слегка не подрумянится и не пропечется.

При подаче на стол на омлет кладут кусочки ветчины или кружочки сосисок и покрывают их краями омлета.

Картофельные пирожки с грибами

Картофель нужно приготовить так, как для картофельных котлет. Для фарша сухие грибы промыть, сварить, мелко порубить и поджарить на масле. Добавить к грибам мелко нарезанный поджаренный лук, соль, перец и перемешать. Подготовленную картофельную массу разделить в виде небольших лепешек, на середину которых положить грибной фарш, соединить края лепешек, придав пирожкам форму полумесяцев. Смочить пирожки яйцом, обвалять в сухарях и поджарить с маслом на разогретой сковороде. Отдельно подать грибной соус. Соус приготовить на грибном отваре, добавив в него сметану или томатное пюре. Такие пирожки можно приготовить и с овощным фаршем.

Блинчики из яиц и грибов

50 г копченой корейки, 200 г соленых грибов, 4 яйца, 2 столовые ложки картофельного крахмала, 4 столовые ложки муки, 1 стакан молока, 1 головка репчатого лука, соль и растительное масло.

Грибы, лук и копченую корейку пропускают через мясорубку, тушат, охлаждают. Добавляют яйца, крахмал, муку, молоко. Все продукты перемешивают. На сковороде в растительном масле поджаривают маленькие блинчики. В качестве гарнира подают салат из помидоров или овощной салат.

Пирожки с грибами

Тесто: 2 стакана муки, 100 г сливочного масла, 1/4 чайной ложки пищевой соды, 1/2 чайной ложки соли, 2—3 столовые ложки сметаны или простокваши, 1 яйцо для смазывания.

Начинка: 200—250 г отваренных грибов, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 столовая ложка сметаны, 1 луковица, соль, перец, укроп или зелень петрушки.

Приготовить тесто: муку смешать с пищевой содой и солью, постепенно добавляя жир и жидкость, затем тесто порубить, вымесить и охладить в течение 30 минут. Грибы нашинковать или пропустить через мясорубку, добавить обжаренный в масле шинкованный лук, сметану, приправы и рубленое яйцо. Если начинка получается жидкой, добавить немного толченых сухарей.

Тесто раскатывают слоем в 0,5 см и делают маленькие пирожки. Для того, чтобы края теста не расходились, их сначала смазывают яйцом, а потом уже плотно соединяют. Перед тем, как положить пирожки в духовой шкаф, их смазывают яйцом и пекут на сильном жару, пока не подрумянятся.

Начинка из соленых грибов

На 1 кг соленых грибов — 3 столовые ложки топленого или растительного масла и 2 головки лука.

Такую начинку готовят для пирожков, пирогов, вареников и так далее.

Соленые грибы предварительно нужно хорошенько промыть. Если же они все равно остаются солеными, то придется их замочить на 2 часа и дать стечь воде. Грибы нужно мелко порубить и поджарить в масле. Мелко нарезанный лук поджаривается отдельно, а затем смешивается с грибами. Для пряного вкуса рекомендуется добавить в начинку немного черного перца.

Пельмени из подосиновиков

Отварить в подсоленной воде подосиновики, откинуть на решето или дуршлаг и мелко нарубить. Добавить подрумяненный лук, черный молотый перец, соль и все обжарить в масле. Затем нужно приготовить крутое пресное тесто и закатать пельмени. Варить их следует, как обычные пельмени, в подсоленной воде. На стол подавать со сметаной или маслом.

Начинка из сушеных грибов с рисом

На 50 г сушеных грибов — 1 стакан вареного риса, 2 головки репчатого лука, 2—3 столовые ложки масла.

Эта начинка тоже применяется для пирожков, пирогов и пельменей.

Обязательно предварительно замочить сушеные грибы, а затем сварить их. Подготовленные грибы мелко порубить, добавить к ним поджаренный, мелко нарезанный лук, перемешать и поджарить еще 2—3 минуты. Затем грибы смешивают с рассыпчатым вареным рисом и добавляют по вкусу соль и перец.

Начинка из квашеной капусты с грибами

1 кг квашеной капусты, 3—4 ложки жира, 2—3 головки репчатого лука, 50 г сушеных грибов.

Капусту перебирают, и если она очень кислая, промывают, ошпаривают кипятком, мелко рубят, складывают в кастрюлю, туда же кладут растопленное сливочное или растительное масло и тушат под крышкой до готовности. Отдельно поджаривают на масле мелко нарубленный лук, добавляют к нему мелко нарезанные сваренные грибы, соль, перец. Все это поджаривают в течение 3—4 минут и смешивают с капустой.

Пицца с грибами

1 кг готового слоеного теста, 400 г шампиньонов, 100 г мягкого сыра, нарезанного тонкими ломтиками, растительное масло, сливочное масло, сок лимона, пучок зелени петрушки, долька чеснока, соль, черный молотый перец.

Грибы очищают, промывают, нарезают кусочками, кладут в воду, подкисленную соком лимона, процеживают, обсушивают. Поджаривают в сливочном масле, солят, перчат. Кладут дольку чеснока и зелень петрушки. Когда грибы поджарятся, чеснок вынимают. Слоеное тесто выкладывают в форму, смазанную сливочным маслом, сверху кладут грибы, покрывают их ломтиками сыра. Форму ставят в очень горячую духовку и выпекают. Когда тесто и сыр приобретут золотистый оттенок, подают к столу. Пицца великолепна в теплом виде.

СОЛЕНИЕ ГРИБОВ

Соление является традиционным старинным способом заготовки продуктов питания впрок. Солить можно различные виды грибов, но лучше всего использовать для этого грибы, содержащие горький млечный сок. К ним относятся грузди, волнушки и другие грибы. Их нельзя сушить, использовать для варки или жарения, так как горечь при этом сохраняется.

Существует два основных способа соления.

Холодный способ засолки грибов

Таким способом обычно солят рыжики, грузди, волнушки, сыроежки. Перед солением грибы обычно вымачивают в подсоленной воде в течение 1—2 дней в прохладном помещении. При этом воду меняют не реже двух раз в сутки. После вымачивания грибы моют, слегка подсушивают и засаливают. В качестве посуды для засолки используют бочки, банки и даже ведра. На дно посуды кладут слой поваренной соли, затем закладывают грибы, обычно шляпками вниз. Слой уложенных грибов не должен быть больше 6 см. Каждый такой слой пересыпают солью с добавлением пряностей. На 10 кг грибов требуется 1 г душистого перца, 2 г лаврового листа, укроп, листья черной смородины, вишни, дуба, хрен, перец, гвоздика и т. п. Соль кладут из расчета 50 г на 1 кг

грибов (для рыжиков чуть меньше — 40 г). Грибы сначала покрывают сверху чистой тканью, а затем деревянным кругом, на который кладут груз. Через несколько дней, когда грибы осядут, к ним добавляют новую порцию свежих грибов. После окончательного заполнения посуды необходимо проверить, достаточно ли в грибах рассола. Если он не покрывает грибы, необходимо увеличить массу груза.

Посоленные холодным способом грибы становятся пригодными в пищу через определенное время: рыжики через 5—6 дней, грузди и подгруздки через 30—35 дней, волнушки и белянки через 40 дней, валуи через 50 дней.

Засол груздей

Грибы вымачивают в течение суток в холодной подсоленной воде (1 столовая ложка на 1 литр воды). За это время воду дважды меняют. Затем грибы промывают и отваривают в течение 5 минут. После варки грибам дают остыть и раскладывают в посуду, пересыпая солью из расчета 45—50 г на 1 кг грибов. На дно посуды и поверх грибов закладывают черносмородиновые листья и специи.

Сухой засол рыжиков

Этот способ применяется исключительно для грибов, не имеющих едкого вкуса и обладающих специфическим ароматом, таких, как рыжики. Грибы не моют, а тщательно очищают и закладывают в посуду и пересыпают солью из расчета 40 г соли на 1 кг грибов. Грибы покрывают чистой тряпочкой и деревянным кружком и гнетом. Рыжики солят без добавления пряностей, так как от них грибы темнеют и теряют свой замечательный природный аромат.

Горячий способ засолки грибов

Горячим способом засаливают белые грибы, подосиновики, подберезовики, маслята, лисички, опята, валуи. У подосиновиков и подберезовиков отрезают корешки, которые можно солить отдельно. Перед засолом грибы отваривают в кипящей подсоленной воде, берут 2 столовые ложки соли на 1 литр воды. Валуи, кроме того, перед варкой в течение 2—3 дней вымачивают. Варят грибы на медленном огне, периодически помешивая и снимая пену. Как только грибы осядут на дно и вода станет прозрачной, их вынимают и откидывают на решето для охлажде-

ния. Отваренные грибы раскладывают в тару, пересыпают каждый слой солью из расчета 30 г соли на 1 кг грибов. Для придания грибам аромата и улучшения вкуса к ним добавляют специи (лавровый лист, черный перец, укроп, чеснок, а также черносмородиновые листья). Грибы готовы к употреблению через 25—30 дней.

Горячая засолка может быть и несколько иной. Сваренные грибы выбирают шумовкой из кастрюли в широкую посуду для быстрого охлаждения. Затем вместе с рассолом ими заполняют стеклянные банки или деревянные бочонки и закрывают. Рассола должно быть $\frac{1}{5}$ массы грибов.

МАРИНОВАНИЕ ГРИБОВ

Для маринования грибов используют в основном молодые крепкие грибы: боровики, подберезовики, подосиновики, маслята, моховики, опята, лисички, рыжики, шампиньоны. В основном маринуются шляпки, а мелкие грибы маринуют целиком. Крупные грибы нарезают на половинки или четвертинки. Корешки белых грибов нарезают поперек не очень толстыми кусочками и маринуют отдельно от шляпок. Если грибов много, то их сортируют по видам, и каждый вид обрабатывают отдельно.

Подготовленные грибы несколько раз промывают в холодной воде и слегка обсушивают на решетке. Все это надо делать очень быстро, иначе грибы потемнеют, потеряют аромат и при варке расплзутся.

Варка грибов в маринаде

В эмалированную кастрюлю наливают $\frac{1}{3}$ стакана воды, добавляют столовую ложку поваренной соли, $\frac{2}{3}$ стакана 9%-ного уксуса, доводят до кипения и опускают килограмм заранее подготовленных грибов. При нагревании грибы сами начинают выделять сок и покрываются жидкостью до верха. Как только они закипят, нужно уменьшить огонь и варить грибы, осторожно помешивая. Образующуюся на поверхности пену нужно снимать шумовкой. Когда пена перестанет появляться, в кастрюлю добавляют чайную ложку сахарного песка, 5 горошин душистого перца, по 2 штуки корицы, гвоздики, бадьяна, лаврового листа и на кончике ножа лимонную кислоту для сохранения окраски грибов.

Заканчивают варить, как только грибы опустятся на дно. А маринад посветлеет. Шляпки грибов варят в кипящем маринаде примерно 10 минут, опята — 25—30 минут, а ножки грибов — 15—20 минут. Очень важно уловить момент готовности грибов, так как недоваренные грибы могут закиснуть, а переваренные становятся дряблыми и теряют ценность.

Готовые грибы быстро охлаждают, раскладывают в хорошо вымытые банки и заливают маринадом. Банки закрывают слоем пергаменты или оберточной бумаги и завязывают шпагатом.

Заливка маринадом

При таком способе приготовления получаются менее острые грибы, но хранятся они более короткий срок. Грибы отваривают в слегка подсоленной воде (2 столовые ложки соли на 1 л воды), затем откидывают на решето, раскладывают по банкам и заливают заранее подготовленным маринадом (на 1 кг грибов 250—300 г маринадной заливки).

Приготовление маринада: в эмалированную посуду налить 0,4 л воды, положить неполную ложку соли, специи — 6 горошин перца, по 3 штуки лаврового листа, корицы, гвоздики, бадьяна и, на кончике ножа, лимонную кислоту. Эту смесь кипятят 20—30 минут на слабом огне, затем слегка охлаждают и добавляют 1/3 граненого стакана 9 %-ного уксуса.

Маринование белых грибов

На 1 кг белых грибов: 20 г соли, 1/2 чайной ложки сахара, 1—2 стакана воды, 60—70 г 30%-ного уксуса, 1 луковицу, 12 горошин горького перца, 5 горошин душистого перца, 2 лавровых листа, немного мускатного ореха.

Грибы подготовить, быстро промыть в холодной воде, откинуть на дуршлаг. Мелкие грибы оставляют целыми, крупные нарезают небольшими кусочками. Затем их кладут в кастрюлю со смоченным дном, посыпают солью, прогревают. В выделившемся соке грибы варят, помешивая, 5—7 минут, добавляют специи, лук и варят еще несколько минут, после чего вливают уксус. Для маринада можно использовать грибной сок, добавив в него уксус или уксусную кислоту. Такой маринад получается темным и не всем нравится. Для получения светлого маринада грибы вынимают из сока. Из воды, уксуса и сахара варят маринад, опускают в него грибы вместе с приправами, кипятят несколько минут, потом раскладывают по банкам, которые тут же закрывают. Грибной отвар можно использовать для супа или соуса.

Маринованные сыроежки

На 1 кг мелких сыроежек: 1 столовая ложка соли, 2 стакана воды, 1/2 бутылки 30% уксусной кислоты, 1/2 чайной ложки сахара, 10—12 мелких луковиц, 2—3 гвоздики, 15 горошин душистого перца, 2 лавровых листа.

Для маринования отбирают сыроежки с мелкими круглыми шляпками. Сыроежки красные отваривают в слегка подсоленной воде. Другие виды варят в собственном соку, добавив немного соли. Затем откидывают грибы на дуршлаг, чтобы стекла вода. Маринад варят из воды, специй и луковиц, уксус вливают в последнюю очередь. Опускают в маринад сыроежки и варят еще 5—6 минут. Горячие грибы раскладывают вместе с луковичками по банкам, маринад же продолжают варить для большей крепости. Затем им заливают сыроежки. Банки сразу закрывают, после охлаждения их выносят в помещение для хранения.

Маринованные рыжики

На 1 кг рыжиков: 2—3 чайные ложки соли, 6—8 горошин перца, лавровый лист, 2 стакана воды, 1/2 чайной ложки сахара, 50—70 г 30%-ной уксусной кислоты.

Рыжики чистят, быстро промывают в холодной воде и варят 15—20 минут с приправами в небольшом количестве воды. Грибы следует все время помешивать, чтобы они не пригорели. Во время варки рыжики выделяют сок, который можно использовать как жидкость для маринада. К ней добавляют уксусную кислоту и варят вместе с грибами 3—5 минут. Горячий маринад с рыжиками перекладывают в разогретую банку и сразу же закрывают. Полученный маринад отличается темным цветом, но грибы в нем хорошо сохраняют свою питательную ценность.

Маринованные лисички

На 1 кг лисичек: 1/3 стакана воды, 120—140 г 8%-ного уксуса, 1 столовая ложка соли, 1 чайная ложка сахарного песка, 5 горошин душистого перца, лавровый лист, 3 гвоздики и немного корицы.

При обработке у лисичек отрезают ножки. Шляпки отваривают в подсоленной воде в течение 20—30 минут, откидывают на решето или дуршлаг для обсушивания. Воду, в которую кладут соль и вливают уксус, доводят до кипения, опускают в нее грибы. Варят 20—25 минут, потом добавляют сахар и специи. Затем охлаждают, заполняют банки, которые тут же закрывают.

Маринованные шампиньоны

На 1 кг шампиньонов: 2 стакана воды, 50—60 г 30%-ной уксусной кислоты, 10 горошин душистого перца, 2 лавровых листа, 1—2 чайные ложки соли, немного мускатного ореха.

Мелкие шампиньоны чистят, промывают холодной водой и откидывают на решето. В кастрюлю наливают специи и доводят до кипения. Грибы варят в слегка подсоленной воде 5 минут, а затем вынимают шумовкой, дают стечь воде. Кладут в маринад и варят еще несколько минут. Затем перекладывают в банки, которые тут же закрывают и охлаждают. Шампиньоны можно мариновать и в собственном соку, но маринад получается темным и непривлекательным на вид.

КОНСЕРВИРОВАНИЕ ГРИБОВ

Для консервирования грибы подготавливаются так же, как и для маринования. Их так же промывают, несколько раз меняя холодную воду. Затем их отваривают в зависимости от вида и степени зрелости в течение 30—40 минут в подсоленной воде. На 1 кг подготовленных грибов берут 1—1,5 стакана воды и 15 г соли. Во время варки грибы осторожно перемешивают и снимают пену. В конце варки грибы оседают на дно и должны быть полностью покрыты отваром. Отвар от белых грибов фильтруют и используют для приготовления маринадной заливки. Отвары темных грибов не используют. А отваренные таким способом грибы являются основой для домашнего консервирования грибов.

Грибы натуральные

Готовят грибы с незначительным содержанием уксуса, чтобы в зимнее время использовать для жаренья как свежие. В каждую 0,5-литровую банку вливают 2 чайные ложки 5%-ного уксуса и 100 г горячей воды.

Из кастрюли отваренные горячие грибы шумовкой перекладывают в горячие банки до плечиков, накрывают крышками и ставят на прогревание в емкость с водой. Во время погружения банок вода в бачке должна иметь температуру 60—70 градусов. Банки емкостью 0,5 л прогреваются в течение 20 минут, емкостью 1 л — 30 минут при температуре воды в бачке около 100°C. Закрывают и охлаждают банки как обычно.

При использовании продукта банку вскрывают, сливают жидкую часть, а грибы выкладывают на сковородку, добавляют сливочное масло и поджаривают до готовности.

Консервированный грибной суп с помидорами

Примерный расход продуктов на банку емкостью 0,5 л: 250 г белых грибов, 170—200 г красных помидоров, 130 г моркови, 50 г корней петрушки, 20 г лука репчатого, 15 г соли, 5 г сахара, 5 г зелени сельдерея и петрушки, 1 лавровый лист, по 3—4 горошины перца душистого и горького.

У белых грибов срезают шляпки, чистят корни, затем их тщательно промывают и варят в течение 25—30 минут. Вместе с грибами варят морковь и петрушку. Сваренные грибы и овощи режут мелкой соломкой, смешивают и добавляют к ним разрезанные на дольки красные помидоры. Отвар грибов и овощей фильтруют через марлю, добавляют соль, сахар и нагревают до кипения. Обычно отвара получается больше, чем требуется для заливки, поэтому его упаривают в 2 раза.

На дно банки кладут зелень сельдерея и петрушки, небольшую головку очищенного репчатого лука, пряности и по желанию зубок чеснока. Затем укладывают смесь грибов и овощей и заливают отваром. Банки накрывают крышками и ставят на прогревание: банки емкостью 0,5 л — на 20 минут, банки емкостью 1 л — на 30 минут. После прогревания банки укупоривают и охлаждают как обычно.

Зимой, открыв банку такого супа, содержимое выкладывают в 1,5 л кипящей воды и кипятят 5—10 минут. Суп можно заправить, кроме всего прочего, манной крупой или вермишелью.

ВОЛОГОДСКОЕ ДЕРЕВЕНСКОЕ ПИВО

По сложившейся традиции в районах Вологодской области готовили хмельной напиток «деревенское пиво». Густое, ароматное, хмельное, пришедшее из древней старины. Но мастера-пивовары данного напитка и в настоящее время владеют секретами его приготовления и передают его по наследству. Причем у каждого пиво со своим особым вкусом, цветом, крепостью и даже запахом.

Традиционные рецепты приготовления данных напитков сохранены во многих районах области и некоторые из них представлены в данном сборнике.

Деревенское пиво по-нюксенски

Основные составляющие: солод, хмель, сахарный песок, дрожжи, вода.

Приготовление солода: замочить на 3 суток зерно (рожь), разложить и проростить в течение 3—5 суток до появления росточков (постоянно поливая водой), затем подсушить в теплой русской печи и размолоть.

В 10 литрах кипяченой воды комнатной температуры замочить сухой хмель и прокипятить в течение 10 минут.

В воду комнатной температуры (10 литров) добавить 1 кг ржаного солода, довести до кипения и в течение 6—7 часов томить в русской печи. Остудить до 50° и соединить с настоем хмеля (этот процесс имеет название — складывать пиво), добавить 700 г сахара.

0,5 литра содержимого пива замесить ржаной мукой (до консистенции блинного теста), добавить 40 г дрожжей (процесс имеет название притворить головку), при появлении пены все соединить, настоять 12 часов, процедить и пиво готово.

Деревенское пиво по-шекснински

Основные составляющие: солод, хмель, сахарный песок, дрожжи.

Приготовление солода: зерно (рожь) необходимо брать после первого обмолота, провеять, замочить в воде комнатной температуры. Воду слить. Зерно разложить слоем 8—10 см в теплом месте и оставить для прорастания, постоянно смачивая, дней на 4—5. Проросшую рожь, обильно политую водой, томить в печи 13—16 часов. Зерно должно быть коричневого цвета. Подготовленное зерно просушить в печи, постоянно помешивая, и перемолоть на жерновах — рушниках. Затем направляют корчагу (большой трехведерный глиняный сосуд с отверстием в боку). В отверстие корчаги вставляется деревянный гвоздь, на него изнутри надевается соломенное кольцо, для лучшего стока сусла. Готовится снопик. Пучок соломы 30 см связать в верхней части и вставить в корчагу над отверстием с деревянным пальцем. К дну корчаги снопик прижать небольшим камнем, чтобы солома не поднималась верх. Пучок соломы является своеобразным фильтром, отделяющим сусло от гуши.

Дробленные на жерновах зерна вместе с водой уложить в корчагу и до верха залить кипятком. Затем корчагу поместить в протопленную печь на 6—8 часов. Затем готовое сусло из корчаги по желобку сцедить и добавить сахарный песок, дрожжи, хмель. Чтобы пиво было забористым, хмель кладут в горячее сусло.

На 10 литров воды: 3 кг зерна ржи, горсть хмеля, 100 г дрожжей, 4 кг сахарного песка. Такое пиво называется дрожженик.

Деревенское пиво по-верховажски

Веховажская земля славится настоящим деревенским пивом. Некоторые мастера-пивовары владеют секретами приготовления данного напитка уже более полувека. В настоящее время пиво, как в старину варивали, уже не делают, т. к. процесс длительный и хлопотный. Но владея старинными секретами, в настоящее время готовят напиток по «упрощенной» системе. Правда, от этого во вкусе оно если и пострадало, то немного.

Приготовление солода: зерно (рожь) хорошей всхожести в мешке замочить на 3 суток. Затем рассыпать ровным слоем до 5 см и постоянно поливая проростить (ростки до 1 см). Проросшее зерно перетереть и вновь плотно уложить в мешок. Мешок поместить в ящик или короб, полить водой комнатной температуры, утеплить с боков соломой или капустными листьями и сверху положить гнет. Через 1,5 суток мешок перевернуть и, если он сухой, смочить водой и еще пригнести на 3 суток. Солод готов, если он бурого цвета, сладковатого вкуса, без плесени. Затем его рассыпают слоем в 1 см в хорошо проветриваемом помещении, затем просушивают на печи.

Приготовление пива: в 5-литровую кастрюлю до половины емкости положить солод, залить теплой водой и парить. Должна напариться полная кастрюля. Затем все содержимое переложить в ведро, залить теплой водой и перемешать. Образуется сусло.

В сусло положить 3 горсти сухого хмеля и довести до кипения (до осадка хмеля на дно), остудить до комнатной температуры.

Пивные дрожжи — мел (дрожжевой осадок от пива, в старину он хранился в каждом доме) и 3—4 кусочка сахара-рафинада добавить в подготовленное сусло.

Приготовление пивных дрожжей в настоящее время: кастрюлю (2 литра) до половины заполнить пророщенным солодом, залить водой и парить в печи до набухания, затем остудить до комнатной температуры. В 0,5 л солода добавить 30 г дрожжей и помешивать до полного растворения.

Все соединить с основным суслом и добавить 3—4 кусочка сахара-рафинада и оставить для брожения на сутки (хмелинки должны под-

няться вверх и образуется пенная шапка, которую несколько раз рекомендуется перемешивать). Пиво готово, когда пена и хмель осядут. Все процедить через сито, разлить в емкости и хранить в прохладном месте.

Деревенское пиво по-никольски

В Никольском районе хмельных дел мастера и в настоящее время используют для приготовления напитка старинный «дедовский метод». На все праздники, торжества в деревнях варят пиво. Одним из основных условий хорошего пива является удачное приготовление сусла. Готовят его на улице в вечернее — ночное время. Обязательное условие — хорошее, доброе настроение пивовара. Все действие совершается с песнями и прибаутками.

Рецепт деревенского пива пивоваров из Теребаевского сельсовета Никольского района

Основная процедура приготовления солода типична, за исключением того, что рожь в мешках замачивают в проточной воде (в реке). При проведении всех операций получили солод.

Варка: процесс варения солода осуществляется на улице. Пуд солода (16 кг) засыпать в кадцу (деревянный чан), залить сукропной водой (кипяченой водой, температура которой соответствует парному молоку) и замешать первую кашу (до густой консистенции). Через 20—40 минут залить кипяченой водой и замешать вторую кашу. Добавить сухой молотый солод и солодить (помешивать) в течение 30 минут. Затем замешать третью кашу, добавить молотый солод и солодить (постоянно перемешивать).

Одновременно готовятся на костре камни и кресты. Кресты готовят из прямой соломы и сухих веток ели, березы. Прежде, чем опустить в кадцу пожег (горячие камни), проводят обряд ворожения. Погружением пожега довести содержимое кадцы до кипения, при этом самыми раскаленными камнями поджигаем образовавшуюся пену. Процесс варки солода сопровождается песнями, такими, как:

*«Пиво пьяное, веселое хозяин наварил.
Потихонечку с веселушкой
помяшивал ходил...»*

Через 2—3 часа достать из кадцы стырь (деревянная палка с квадратным низом и желобком для стока сусла), пустить сусло в лоханки (деревянные корытца).

Сусло залить в котел, довести до кипения и парить на медленном огне. Добавить хмель. Летом хмеля закладывают больше, чем зимой. Хмель служит для выдержки пива.

Брожение. В остывшее до комнатной температуры сусло опускается приголовок (заранее приготовленный мел — осадок от пива. Заменителем мела являются дрожжи). После процесса брожения пиво процедить и складывать в лагуны (залить в деревянные емкости с пробкой в верхней части и отверстием для слива в нижней части. В этой емкости пиво ходит и хранится). Лагуны плотно закрыть. Через 8—10 часов пиво готово к употреблению.

Полезные советы вологодских мастеров хмельных дел

1. Для приготовления солода идет только «отборная» рожь. Выбирают ее так: рожь берут на лопату и бросают об стену, зерно, которое улетит дальше от нее, и идет на изготовление пива. Кроме этого, надо знать и всхожесть ржи. Она должна быть не менее 89%, иначе при проростании зерно забусует.

2. Вкус пива зависит целиком от солода. Чем оно темнее, тем вкуснее пиво. Поэтому, важно не просто его высушить, а по-настоящему прокоптить, для чего у многих пивоваров имеются специальные сушилки.

3. Суметь собрать вовремя хмель, чтобы семена остались внутри шишечек.

4. Перед тем, как смолоть солод, в него добавляется немного прожаренного на сковороде овса. С ним пиво быстрее выхаживается, а на вкусе это не сказывается.

5. Готовность пива определяется так: когда оно дохаживает, сдувают с него пену, и если «пиво кажет зеркалом» (т. е. видно свое отражение), то можно его разливать в тару.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

Маслов Л. А. Кулинария. 1958 г.

Журналы «Охота и охотничье хозяйство». 1964, 1965, 1967 гг.

Журнал «Питание и общество». 2002 г.

Подарок молодым хозяйкам, или Средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве. Составитель Е. Молоховец, 1995 г.

Трофейные лакомства. Составитель А. А. Клушин, 2002 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	5
Ценность мяса дичи	7
Хранение мяса дичи	8
Соусы, приправы и салаты к дичи	9
Маринование и шпигование мяса дичи	21
Как разделать туши копытных животных	26
Способы приготовления блюд из мяса дичи	27
Кухня без огня	29
Дичь на вертеле	30
Приготовление дичи в глине	31
Приготовление дичи в золе и в горячей земле	32
Немного о консервации птицы	33
Приготовление копченой дичи	35
Шприцевание	36
КРУПНАЯ ДИЧЬ	36
Блюда из лося, кабана, медведя	37
Блюда из зайчатины	49
ПТИЦА	58
Блюда из боровой пернатой дичи	59
Глухарь	60
Тетерев	62
Белая куропатка	65
Рябчики	67
Красная дичь	71
Бекасы	71
Дупели	72
Кулики	74
Вальдшнепы	76
Блюда из водоплавающей и болотной пернатой дичи	78
Кряквы и чирки	78
Дикий гусь	83
Лысуха	85
РЫБА	86
Что надо знать о рыбе	87
Блюда из рыбы	92
Осетрина	92
Стерлядь	95
Лосось	97
Сиг	98
Судак	100
Корюшка	103
Снеток	104

Щука	104
Сом	107
Окунь	108
Лещ	111
Карп	114
Карась	118
Миноги	120
Налим	120
Пескари	121
Хариус	122
Вьюны	122
Раки	123
Блюда из раков	123
Разные рыбные блюда	126
Уха по-вологодски	130
Соление рыбы	132
Копчение рыбы	134
Горячее копчение	136
Холодное копчение	137
Блюда из копченой рыбы	140
ГРИБЫ	142
Закуски и салаты	143
Вторые блюда	152
Запеканки, омлеты, пудинги	157
Блинчики, пироги и пирожки	158
Соление грибов	161
Маринование грибов	163
Консервирование грибов	166
ВОЛОГОДСКОЕ ДЕРЕВЕНСКОЕ ПИВО	167
Список литературы	172